

음식을 만나러 떠나 사람을 배우다

글 조윤주, 사진 현승민

이탈리아 음식을 만드는 요리사 박찬일. 이 사람의 이름을 안다면 당신은 두 종류에 속하는 사람이기 쉽다. 먹는 것을 좋아하거나, 읽는 것을 좋아하거나. 아니, 이 둘 다에 속할 가능성도 있겠다. 그는 대학에서 문예 창작을 전공하고 전공을 살려(?) 잡지 기자로 필명을 날리다가 30대로 접어든 어느 날 회사를 그만두고 이탈리아로 요리를 배우러 떠났다. 그리고 돌아와 '요리사'가 되었다. 서울 강남의 유명짜한 '이태리 레스토랑' 오픈에 연이어 참여했고, 지금은 홍익대학교 부근의 식당에서 '셰프 오너'로 있다. 한국으로 돌아온 이후 와인과 음식, 이탈리아에 대한 글을 써서 여러 권의 책도 냈다.

박찬일 셰프의 최근 작인 『어쨌든, 이태리』는 독특한 책이다. 이탈리아 여행과 그곳의 음식 문화를 다루고 있기는 한데, 그 흔한 식당 추천 하나가 없다. 일 때문에 그렇게 이탈리아를 여러 번 오갔다면에서도 여행 코스 하나 제대로 추천해 주지 않는다. 저자는 "이태리를 먹어치우기를!"이라고 말하고 있지만 이 '이태리 먹기'를 어디에서 어떻게 시작해야 하는지에 대해서는 말하지 않는다. 친절하 듯하지만 불친절한 이 책을 읽고 나면, 그럼에도 불구하고 확실히 알 수 있는 게 한 가지 있다. '이태리 일주 7박 8일 특가' '서유럽+이태리 일주 11박 12일 특별 상품' 같은 패키지 여행으로는 이탈리아를 제대로 알 수도 없고 이탈리아 음식을 제대로 먹을 수도 없다는 사실.

이탈리아에서의 박찬일 셰프. 제일 오른쪽은 그가 이탈리아 토리노 어느 카페에서 본 한 상 차림의 흔적, 이탈리아도 예전엔 한국 밥상처럼 한 상에 모든 요리를 올려놓고 먹었음을 보여 주는 역사의 증거.



“저개발의 기억”

이탈리아로 공부를 하러 가기 전 박찬일 셰프의 여행은 주로 출장이었다. 당시 그이가 좋아했던 여행지는 중국을 비롯한 소위 ‘저개발국가’들. 거기엔 이유가 있었다.

“1994년에 중국을 갔는데 그곳에 가서 화폐 가치가 어떻게 기능하는지를 보고 놀랐어요. 같은 돈으로 너무 많은 것들을 주니까 비정상적인 것 같고 마치 복권에 당첨된 기분이었죠. 예를 들어 요즘 한국에서 만 원을 주면 햄버거를 먹고 버스를 두 번 타고 담배 한 갑을 살 수 있는데, 같은 돈으로 도쿄에선 햄버거 하나만 먹을 수 있다고 쳐요. 이 때 햄버거 하나에 만 원이라면 뭔가 약탈당했다는 기분이 드는 거예요. 사람 심리가 그렇잖아요. 북경에 처음 갔을 때 국수를 사 먹었는데 학생들이 많이 가는 곳이긴 했지만 한 그릇에 200원이었어요. 양도 엄청나고 소고기만 해도 150g 정도 들었는데. 그걸 먹으면서 생각했어요. 이것이 온당한가. 나중에 실물 경제를 좀 알게 되면서 그런 원리에 대해 눈을 떴지만, 그때는 20대 후반이었으니까요. 그런 경험 덕분에 경제가 발전하지 않은 나라를 여행하는 것이 좋았어요. 중국을 많이 갔고, 변화하는 중국의 화폐 가치를 자꾸 느껴 봤죠. 여행 경비를 절약하려는 취지는 아닌데, 소위 저개발국가를 여행하는 것이 그래서 좋았어요. 서비스는 자본주의적으로 정리되어 있지 않지만 좋은 품성의 사람을 만나면 굉장히 행복한 음식과 경험을 만나게 되죠.”

잡지사에 다니던 시절, 호텔이나 관광지 홍보를 위해 기자들을 초대하는 초호화판 여행도 경험했던 박찬일 셰프. 나무랄 데 없이 매끈하고 호사스러우며 친절한 그 출장들에서 만날 수 없던 ‘사람다운’ 서비스의 매력을 일찌감치 알아 버렸으니, 이탈리아에서도 그런 매력들을 발견하려 했을 법하다.

“제가 여행에 잘 맞는 사람은 아니라고 생각해요. 육체적으로나 정신적으로 힘든 여행, 자신을 던지는 여행을 잘 못해요. 호기심은 많은 반면 불편한 것을 잘 못 참는 성격이러세요. 특히 힘든 건 잠자리예요. 여행을 가면 돈과 잠자리를 바꾸잖아요. 우리나라의 숙소 가운데 사람을 사람답게 맞이하는 공간이 참 없지요. 그게 힘들었어요.

제가 처음 다닐 때만 해도 이탈리아에선 오늘 어떤 숙소가 있을 까라는 궁금함이 여행에 흥미를 주기도 했어요. 지역의 독특한 정서와 인심, 사람이 사람을 대접하는 느낌 같은 게 남아 있어서요. 가족이 운영하는 저렴한 숙소를 이탈리아에선 펜션이라고 부르는데 좀 투박해도 좋았지요. 음식도 독특하고 맛있는 데가 많고, 친절하고, 사람의 고유한 품성에 기댈 수가 있었죠. 이제는 이탈리아도 자본의 광풍을 피해갈 수 없으니 초반에 느낀 그런 경이로움은 많이 없어요. 돈으로 살 수 있는, 어디에서나 볼 수 있는 판에 박힌 서비스가 더 흔해졌어요. 그런 태도를 보면 여행의 흥미와 흥분이 반감될 때가 많아요. 어렸을 때는 몰랐는데 나이 들면서 너무 많은 걸 알아 버렸나 봐요.”

기자를 하던 그이가 요리를 선택했던 것은 1999년이였다. 당시로선 화제가 될 만한 선택이었다. 원래부터 먹는 것에 민감하고, 식당들의 맛있는 음식과 나쁜 서비스에 유달리 불편해 했다. 밥을 먹는 사람들 옆에 기다리는 사람들로 줄을 세우는 행위는 ‘비인간적’이라고 느꼈다. ‘나 같으면 저렇게 안 하겠다’라는 생각, ‘상식적으로 하면 되지 않을까’라는 생각이 실행으로 이어졌다.

인터뷰 동안 그이가 자주 입에 올린 말이 바로 ‘인간’ 또는 ‘인간적’이라는 단어와 ‘상식’이었다. 그건 어쩌면 그가 음식을 만들고 여행을 하면서 찾는 가치인지도 모른다. 하필 그곳이 이탈리아였던 까닭은 <시네마 천국> <지중해> <레옹> 같은 영화들을 보며 키웠던, 이탈리아에 대한 ‘로망’ 때문이었다. 요리 학교 과정을 끝내고 인턴 근무지로 지원한 곳은 시칠리아. 다들 의외라 했고 말렸지만 그 역시 영화 <대부>에서 비롯된 로망 탓이었다. 로망은 때로 많은 것을 바꿔 놓는다.

농치기 가까운 이탈리아

이탈리아 음식에 대한 정보도 별로 없고 이탈리아라는 나라에 대해서도 잘 모르는 상태로, 그이는 그곳에서 음식을 배우고 일을 했다. 여행 안내서도 거의 없던 시절. 마구잡이로 부딪히면서 낯선 나라와 문화를 익혔다.

하지만 꽤 시간이 흐른 요즘에도 이탈리아는 우리에게 여전히 미지의 나라인 듯하다. 이탈리아 여행이라고 하면 로마, 피렌체, 밀라노, 베니스 같은 도시가 중심이고, 가셔도 유명한 유적과 미술 작품을 보는 식이다. 더불어 유명한 이탈리아 ‘명품’ 쇼핑이 곁들여진다. 이것이 많은 한국인들이 경험하는 이탈리아다.

박찬일 셰프가 원하는 이탈리아 여행은 좀 다르다. 예를 들면 피렌체 중앙 시장에서 새벽 7시에 현지인들 틈에 끼어 카푸치노를 마시기, 토스카나나 피렌체 시골에서 무려 2kg에 이르는 비프스테이크 먹기, 포도 수확철 시에나에서 피렌체에 이르는 국도를 드라이브하기, 제노바에서 바질 페스토 스파게티 먹기, 북부 이탈리아에서 시칠리아까지 24시간 동안 침대차로 여행하기, 파르마에서 진짜 프로슈토와 파르마 치즈 먹기 같은 식이다. 이런 선택들은 자신이 직접 경험했고 그렇기에 사람들에게 권하는 것이다. 보편적이거나 객관적인 정보는 아닐지 몰라도 직접 부딪혀 배웠던 이탈리아인 셈이다.

“내가 이런 식으로 했다고 정보를 쥐 봐야 나중에 저한테 실망할 사람이 있을 것 같아요. 개인의 경험은 저마다 끊임없이 달라지는데 제가 나서서 뭐가 제일 좋다 하면 그 사람의 경험을 차단하는 거잖아요.”

그런 박찬일 셰프가 이탈리아를 제대로 즐길 줄 모르는 한국 사람들에게 “측은한 마음”으로 권하는 지역은 북부의 피에몬테(Piemonte). 밀라노의 서쪽이며 프랑스와 경계를 이루는 지역으로, 이탈리아 음식을 사랑하는 이들에겐 거의 ‘신성한’ 곳이다. 동계 올림픽이 열렸던 토리노는 피에몬테의 주도이다.



박찬일 셰프는 지역을 배우기에 가장 좋은 장소로 시장을 추천한다. 왼쪽은 이탈리아의 시장, 오른쪽은 이탈리아 시골 여행길에서 만난 풍경. (사진 협조: 난다 출판사)

피에몬테의 보석으로 불리는 알바 지역 포도밭에서는 세계적인 와인인 바롤로와 바르베레스코가 생산된다. 그리고 이곳의 구릉에서 산으로 들어가면 송로버섯 즉 트러플이 난다. 또 주도인 토리노는 미식을 추구하기로 유명한 이탈리아에서도 유별날 만큼 먹는 것에 예민하며, 사보이 왕조의 중심지였던 덕에 지금도 고색창연한 품위가 남아 있분위기도 매력적이다.

한국에서 이탈리아 음식을 먹는다는 건

박찬일 셰프가 유학을 떠난 것이 10여 년 전. 그 사이 한국의 외식 문화도 많이 바뀌었다. 이탈리아 음식점이 무척이나 흔해졌고 스파게티를 비롯한 파스타의 인기가 매우 높아졌다. 파스타 음식점을 무대로 한 드라마가 큰 인기를 누리기도 했다. 박찬일 셰프에게 한국의 이탈리아 음식 붐에 대해 물었다.

“한국의 이탈리아 음식 역사가 짧으니까 제가 참여했던 가게들이 화제가 되었던 것이지, 내용적으로 보면 저는 아직도 많이 모자라요. 서양 음식들에 대해선 늘 오해와 과장, 환대가 있었어요. 저는 그 와중에 그럭저럭 생활을 해왔던 것이구요. 한국에 유행하는 이탈리아 요리를 정말 이탈리아 요리라고 부를 수 있을지 모르겠어요. 이상하게도, 같은 재료를 쓰는데

여기에서 만들면 이탈리아 음식 같지가 않아요. 제가 만드는 입장이어서 그런지 ‘역시 공기가 다르구나’라는 생각을 해요. 공기의 역할이 매우 크거든요. 사람이란 예민한 수용체여서 공기나 물처럼 자신이 놓여 있는 환경에 의해 굉장히 가변적으로 움직이는 것 같아요.

흔히 프랑스 음식과 이탈리아 음식의 차이점을 말하곤 해요. 프랑스 음식은 복잡하고 장식이 많다, 이탈리아 음식은 단순하고 재료의 맛을 살린다, 그런 말들. 사실은 그렇지 않아요. 프랑스 음식이나 이탈리아 음식은 전혀 다른 음식이 아니에요. 이탈리아 음식에도 지역에 따라 크림을 많이 쓰고 복잡한 음식이 있어요. 두 나라 음식이 다른 건 파스타의 유무죠. 프랑스에도 파스타가 있었는데 70~80년 전에 거의 없어지다시피 했어요. 그래서 파스타 코스가 있는 게 이탈리아 음식의 특징이 된 것이죠. 파스타가 인기를 누리는 것은 제 판단으로는 그 음식이 국수이기 때문이에요. 일본이나 우리나라 국수는 익숙하니까요. 이탈리아 음식이라는 전혀 다른 거대한 요리 체계의 일부, 우리 국수와 비슷한 파스타를 약간 맛보는 정도예요. 극히 미세한 것을 우리 식으로 해석하고 있는 것이죠. 외국 사람들이 한국 음식 한 번 먹어 보고 한식을 안다고 할 수 없는 것처럼요. 이탈리아 음식을 전적으로 재현한다는 건 어려워요.”

못내 겸손하게 말하지만, 이탈리아 음식을 만들면서 우리나라의 신선하고 좋은 식재료를 쓰고, 그 원산지를 메뉴에 밝히기 시작한 이가 박찬일 셰프다. 한국에서도 맛있는 제철 재료들로 음식을 만드는데 겨울이면 통영 굴이 메뉴에 포함되는 식이다. 얼마 전부터 슬로푸드나 로컬 푸드, 푸드 마일(food miles. 음식이 원산지에서 소비자 식탁에 오르기까지 이동하는 거리)에 대해 의식하고 실천하는 움직임들이 한국에서도 번져가고 있다.

“그런 철학을 지키려고 노력했던 게 아니라, 지역의 식재료를 반영해서 음식을 만드는 건 극히 당연한 거죠. 제가 먼저 시작한 것도 아니에요. 저는 자연스러운 일을 한 거예요. 이탈리아 산 가리비는 냉동일 텐데 그걸 해동해서 쓰면 맛도 없고 비싸죠. 한국 키조개가 너무너무 좋잖아요. 당연하게 한국 재료를 쓰게 되죠. 그런 사실을 알려주기 위해 메뉴에 원산지를 밝히곤 했어요. 원래 해야 할 일을 안 하고 있었으니까 시작한 사람이 표시가 났을 뿐이에요.”

그래도 여행은 맛있다

박찬일 셰프는 ‘여행을 즐기는’ 사람은 아니다. 그가 여행을 가는 것은 주로 일 때문이다. 요리사가 된 이후에도 여행보다는 출장을 주로 다녔다. 대신 이제는 출장에서 여행의 지혜를 배워가는 중이다. 요리사가 된 이후 여행은 달라졌을까?

“될 수 있으면 좀 잘 먹으려고 하죠. 인간의 삶이 유한한데 한 끼라도 좀 맛있는 것을 먹어 보자, 대충 빵으로 때운 내 한 끼 다시 돌아오지 않는다, 이런 생각이 있어요. 이를테면 맥도날드로 때운 끼니는 내 미식사의 치명적인 오점이 되죠. 그 한 끼를 공짜로 먹더라도 이탈리아 음식을 먹을 기회가 박탈되니까요.”

한국에서 이탈리아 음식을 좀 먹었다는 사람들도 정작 이탈리아에 가서는 음식이 입에 안 맞더라, 짜기는 왜 그리 짜냐, 파스타도 맛있더라, 불평을 하는 일이 많다. 이탈리아 여행을 하면



서 실패하지 않고 맛있게 한 끼를 먹는 법은? 그는 그 지역의 시장에 가서 치즈 가게를 찾으라고 했다.

“이탈리아는 지역마다 치즈가 좀 다르잖아요. 거기 상인들이 다 자기가 파는 물건들에 대해 전문가예요. 그런 치즈 가게에 가서 주인한테 이 치즈를 어떻게 먹어야 하느냐고 물어보세요. 어떻게 먹어야 맛있는지를요. 맛있는 빵 가게는 어디인지, 어떤 빵을 살지도요. 샌드위치에 육가공품은 어떤 걸 넣는 게 맛있는지도 물어보세요. 그럼 주인이 설명을 다 해줘요. 이견 치즈만 넣어서 먹어, 이견 휘를 넣어서 어떤 빵이랑 먹어, 하는 식으로요. 이탈리아는 육가공품도 지역마다 다양하거든요. 그 지역을 대표하는 빵과 치즈와 육가공품을 먹게 되는 거죠. 이탈리아 음식 중 8할은 테이블에 앉아 먹는 음식이지만, 2할을 이루는 ‘서서 먹는 음식’, 손으로 들고 먹는 음식도 훌륭해요. 치즈 가게를 통해서 그 지역 음식의 2할을 알게 되는 거예요.”

셰프 박찬일이 꿈꾸는 로망의 식당

그이는 산을 좋아한다. 최근에는 너무 바빠져서 못 가지만 얼마 전까지만 해도 부지런히 서울 근교의 산을 올랐다. 온화한 계절, 너무 힘들지 않게 히말라야 트래킹을 가고 싶은 로망도 있다. 기자에서 요리사가 되었던, 요리사에서 또 다른 무엇으로 변화하는 일 역시 셰프 박찬일에게는 여전히 유효한 일이다. 유행어로 인생 삼모작이라고 하지 않던가. 마지막으로 그이에게 ‘로망의 식당’을 물어 보았다.

“저는 조그마한 식당을 하고 싶어요. 인테리어나 서비스를 극도로 제한해서 음식에만 집중하게 하는 아주 짠 식당. 그러려면 메뉴도 극히 제한해야 하죠. 예를 들어 오징어 상싱한 것 한 짹을 떼오면 점심 저녁 오징어 스파게티만 파는 거예요. 마장동에서 소 허리 살을 싸게 사와서 그거 일 인분에 만 원. 오징어 스파게티 육천 원. 알아서 갖다 드세요 하는 식의 서비스, 식탁보 그런 것도 없죠. 위치도 나쁘겠죠. 월세가 싸야 하니까. 바닥은 걸레로 한 번 훑치면 되는 구조에 조명은 형광등이겠죠. 그런 걸 할 거예요. 요리는 간단하게 하고 책을 보고 싶어요. 책 보면서 할 수 있는 식당. 작은 식당에서 죽을 등 살 등 매달려서 일을 할 필요가 뭐 있겠어요. 가공해서, 부러 예의를 갖춰 하고 싶진 않아요. 일상적으로 어서 와, 어서 오세요, 하는 식이죠. 내게나 손님에게나 일상이 되는. 일상의 가격은 싸잖아요. 장사가 엄청 안 될 수도 있겠죠. 사람들이 기대하는 양식당이란 게 있을 테니까. 그래도 그냥 짠 밥집을 하는 거예요. 맥주도 팔고 쌀 와인도 팔고, 매일 먹지는 못 해도 두 번 건너 한 번은 올 수 있는 집.”

소설가 김중혁은 박찬일 셰프를 “씨니컬한 요리사”라고 말했다. 그럴지도 모른다. 그이는 자세하고 친절하게 설명하기 보다는, 툭툭 예들려 다른 이야기를 하며 정작 하고픈 이야기를 피해가는 화법을 가졌다. 그렇지만 그이가 만드는 음식은 냉소적이지 않다. 상식적이고 원칙적인 재료와 조리법으로 만든 음식을 사람이 사람답게 대접 받으면서 먹고자 하는 것이 그이의 음식이 비롯된 지점이기 때문이다.

그런 마음으로 요리를 시작한 이가 만난 이탈리아는 물론 이탈리아의 전체가 아닐 것이다. 하지만 누구인들 한 나라를 전부 이해할 수 있을까. 사람들은 각자의 풍경과 각자의 나라를 만들어간다. 백 명의 사람들이 이탈리아를 여행한다면 백 가지의 이탈리아가 있다. 여기 박찬일 셰프의 이탈리아가 있다. 그곳은 자연과 문화가 음식 속으로 스며들어 익어가고, 납득하기 어려운 점도 많으나 마냥 미워하기는 힘든 사람들이 산다. 그 여행을 넘겨다본 당신의 이탈리아는 어떤 모습인가. 당신이 만난 다른 나라, 나라들은 또 어떤 모습인가.

프랑스 못지 않게 이탈리아도 좋은 와인을 생산하는 나라다. 아래 첫 번째 사진은 이탈리아의 포도밭 풍경. 그 아래는 시칠리아 트라파니의 염전이다. 소금 맛이 좋기로 유명한 곳이다. (사진 협조: 난다 출판사)

