김효신의 피렌체 여행기
영원한 봄을 찾아서

43. 비스테카 알라 피오렌티나 (Bistecca alla Fiorentina) 2

거대한 스테이크가 테이블에 들어서자 일본 아줌마들이 깜짝 놀라 탄성을 질렀다. 옆 자리에 앉아 파스타만 한 접시씩 먹고 있던 프랑스 중년 커플도 놀라서 눈을 커다랗게 뜨고 '몽 뒤유(Mon Dieu)!' 한다. R과 나는 '빨리 드셔 보세요. 또 한 번 놀랄 거에요!' 라는 표정으로 미소를 지었다. 프랑스 아줌마가 영어로 말했다. "정말 크네요! 이런 스테이크는 처음 봤어요!" 그 순간, 영어하는 일본 아줌마가 자기 앞접시에 두툼한 스테이크 두 토막을 덥석 얹어서 프랑스 아줌마에게 건네 주었다. 'Please help us (우리를 도와 주세요).' 라는 말과 함께. 프랑스 커플은 크게 놀라서 고맙고, 미안하고, 기쁘고, 황송한 표정을 한꺼번에 지으며 기꺼이 접시를 받았다. 자기들이 어차피 다 못 먹을 것 같은 스테이크를 먹기 전에 가장 좋은 가운데 큼지막한 토막으로 덜어서 그들이 겸연쩍지 않도록 도와 달라고 부탁하며 건네 주다니 참으로 사려 깊은 제스처였다. 일본 사람들이 예의 바르고 매너가 좋다는 일반적인 평판을 실감케 하는 해프닝이었다.

나는 일본 아줌마의 행동이 인상 깊어서 R에게 말했다. "우리도 다음에 저렇게 해야겠다. 스테이크를 남기는 것보다는 서로 나눠 먹는 게 좋잖아? 프랑스 사람들도 비스테카 알라 피오렌티나를 먹어 보는 거니까 기분 좋을 거야. 그렇지 않니?" 그때까지 벌어지는 일들을 가만히 바라 보면서 고기만 먹고 있던 R이 대답했다. "엄마, 무슨 말이야? 이렇게 맛있는 걸 왜 줘?" 예상치 못했던 아이의 반응에 나는 그만 웃음을 터뜨렸다. R은 자신이 생각해 봐도 우스운지 어깨를 움츠리며 킥킥 웃었다.

아닌 게 아니라 비스테카 알라 피오렌티나는 너무 맛있었다. 웨이터에게 물어 보니 우리 고기는 4주 동안 숙성시킨 것이라고 한다. 안이 붉은 빛 레어(rare)인데도 냄새 하나 안 나고 피도 전혀 흐르지 않는다. 입안 가득 퍼지는 강한 이탈리아 소고기의 풍미에 '이제 미국 돌아가면 스테이크 못 먹겠다' 라는 생각이 들었다. 먹는 것이라면 무서워하지 않지만 그 사이즈와 비주얼에 기가 죽을 법도 한데 R 과 나는 뼈에 붙어 기름기 많은 작은 토막 두 개만 남기고 비스테카 알라 피오렌티나 한 판을 둘이서 다 해치웠다. 곁들인 카넬리니 콩과 루꼴라 샐러드도 다 먹었다. 참으로 대단한 식욕과 실력이 아닐 수 없다. (이런 스테이크는 일상에서 늘 먹을 수 있는 것이 아니고, 일상적으로 늘 먹어서도 안된다는 생각이 들기는 했다.)

식사 도중에 일본인 부인들과 우리는 계속 대화를 나누며 와인 잔으로 건배를 하고 서로에게 축사를 했다. 나는 '두 분의 영원한 우정을 위해!' 했고 일본인 부인들은 '따님의 영원한 봄을 위해!' 하며 와인 잔을 높이 들었다. 프랑스 커플들은 'A la Bistecca alla Fiorentina (비스테카 알라 피오렌티나를 위하여)!' 를 외치며 우리에게 새 와인을 한 잔씩 돌려 달라고 웨이터에게 주문했다. 이탈리아 스테이크를 먹으며 한국, 일본, 프랑스 사람들이 화기애애하게 식사를 하는 흐뭇한 정경이 펼쳐졌다.

스테이크를 다 먹은 우리에게 웨이터가 와서 디저트를 드시겠냐고 물어 본다. 기가 막혀서 '지금 우리를 시험하는 거죠?' 라고 그에게 되물었다. 디저트를 사양하고 소화를 돕기 위해 따뜻한 카모밀라 차를 한 잔씩 주문해서 마셨다. 배가 불렀지만 전혀 거북하거나 불쾌하지 않았고 그저 기분 좋게 성대한 식사를 마쳤다는 느낌과 이렇게 잘 먹었으니 인생은 편안하고 즐겁게 잘 굴러 갈 것이라는 장미빛 기분이 천천히 몰려 왔다.

계산서는 의외로 가뿐했다. 비스테카 알라 피오렌티나의 가격은 52불. R과 내가 많이 먹어서 그렇지 3 명이 실컷 먹고도 남을 양이니 가격은 엄청나게 싼 편이다. 그 정도 품질과 양이면 미국에서는 어림도 없는 가격이다. 와인과 카넬리니 콩, 샐러드, 카모밀라 차를 다 합쳐도 전체 계산서는 너무 착한 액수라 잠시 어리둥절했다. 잘 먹었어도 과하게 비싼 가격이었으면 조금 부담스러웠겠지만, 실컷 맛있게 먹고 와인 마시며 옆 테이블과 이야기도 하고 정말 즐겁게 식사를 했는데 계산서도 전혀 부담없이 나오니 '하얀 멧돼지 선술집' 이 너무나 사랑스러워졌다. 나는 팁을 넉넉히 계산해 주었다. 우리가 일어설 때 옆 자리 일본 부인은 일본 고베에 혹시 들리면 연락하라면서 명함을 한 장 주었다. 영어로 된 직함이 무슨 공장의 대표였다. 그녀는 아버지에게 물려 받은 유업이라고 설명했다. 나도 답례로 '로스엔젤레스에 오시면 연락하세요' 말하며 내 명함을 한 장 주었다. 우리는 실제로 일본에 가게 될까? Why not? R과 함께 한 번 가면 되지. 나는 통 크게 마음 먹었다. 고베에 들러 그 일본 부인들을 다시 만나면 정말 재미있을 것 같았다. 우리는 정답게 악수를 하고 헤어졌다.

봄맞이 행사
3월 1일부터
* 남자 컷 $ 15
* 여자 컷 $ 25
* 펌 $ 50
* 염색 $ 50
* 헤나염색 $ 55
* 셋팅펌 $ 80 up
* 매직펌 $ 100up
* 예약 해주세요 *
Tel. 714.356.7042
DIVA Hair Salon 디바 헤어살롱 1180 S. Idaho St La Habra, CA 90631

구이마을
대창구이 곱창구이 막창구이
푸짐하고 맛있는 집으로 소문난
참숯불 구이 • BBQ 콤보
쭈꾸미찜 아구찜
구이마을 별미 꼼장어
강력추천 !!! 곱창,구이, 볶음
구이마을 추천 황태구이
런치스페셜
714.484.9292
8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620
Valley View Knott Crescent Market Beach 구이마을

칠포 해물탕
CHIL PO KOREAN RESTAURANT
20주년 기념 감사 이벤트
모든 소주류 $4.99
가족모임 /골프후 회식을 위한 대, 소 연회석 완비
해물탕
아구찜
황실보쌈
돼지불고기 쌈밥
불고기 쌈밥
생선 쌈밥
항상 칠포 해물탕을 사랑해주셔서 감사합니다
562.809.0057 17303 Pioneer Blvd, Artesia, CA 90701