



김효신의 노르웨이 베르겐 여행기 Norway in a Nutshell

50. 류트피스크(Lutefisk), 노르웨이 전통 크리스마스 대구 요리

주문을 마친 나는 느긋하게 의자에 기대 앉아 레스토랑 안을 살펴보기 시작했다. 이때 째 하나 둘씩 손님들이 도착하기 시작했다. 직원들이 이들을 맞아 테이블에 안내하고 서빙을 시작하는데 모든 행동이 예의 바르고 정중하기가 그지 없었다. 나는 와인을 마시면서 이 모든 것을 흥미롭게 관찰했다.

홍합을 넣은 크림 스프가 나왔다. 스프는 가벼웠고 살짝 익혀진 홍합은 정말 맛있었다. 스페인 산 화이트 와인과 절묘하게 어울리는 조합이다. 홍합 껍질을 담으라고 꽃잎처럼 생긴 크리스탈 접시가 분홍색 냅킨에 안전하게 싸여져 나왔다. 이때쯤 레스토랑 안이 거의 다 찰 정도로 손님들이 밀려 왔다. 모두 예약 손님들이며 현지 주민들처럼 보였고 관광객은 전혀 없는 것 같다. 젊은 사람도 없고 대부분 중년 이상 연세가 지긋한 손님인데 어찌나 조용하게 식사를 하는지 말소리가 전혀 들리지 않을 정도였다.

유일한 관광객인 나는 이 절제된 구식 노르웨이 레스토랑 정경을 마음껏 카메라에 담고 싶었지만 분위기가 너무나 엄숙한 까닭에 애써 지체했다. 사람들을 구경하는 것처럼 보이지 않기 위해 눈길을 내 테이블 위에만 고정하고 계속 와인만 마시는 사이에 드디어 '류트피스크'가 나왔다.

'류트피스크' 요리는 아주 단순했다. 하얀 접시 위에 스팀으로 쪄낸 대구 살 두 토막을 얹고 옆에 노란 감자 한 알을 곁들인 것이 전부였다. 투명하게 보이는 생선 위에는 굵은 후추 가루를 뿌렸다. 으깬 완두콩과 소스로 내 주는 베이컨 조각 기름은 따로 나왔다. 순박한 노르웨이 사람들은 생선 먹을 때 항상 감자와 베이컨을 곁들이는 것 같다. 나도 이 특별한 노르웨이 전통 크리스마스 대구 요리를 감사하게 잘 먹었다. 나는 잔뜩 기대에 부풀어 '류트피스크'를 포크로 한 점 소담스럽게 잘라입으로 가져 갔다.



그런데…… 아, 아, 세상에…… 이게 무슨 맛이란 말인가? 아니, 무슨 맛인지 정확하게 표현할 수 없다. 그것은 암모니아 냄새 나도록 썩 삭힌 홍어를 빨래 비누 거품에 적신 맛이였다. 나는 입 안에 가득 들어 와 있는 이 물체를 뱉어낼 수도 없고 삼킬 수도 없어서 눈을 질끈 감고 가만히 물고 있었다. 아무리 내가 먹성이 좋아도 이것은 먹을 수가 없다. 도대체 어떤 사람들이 이 걸 크리스마스에 별미로 먹는다 말인가?

타국의 접장은 레스토랑에서 입안의 것을 뱉을 수 없어서 혼신의 힘을 다해 억지로 삼키고 나는 정신을 차렸다. 워낙 완벽히 요리되어 나왔기에 재료가 상했거나 요리 과정에서 뭔가 잘못 되었다는 의심은 들지 않았다. 웨이터를 불러서 물

어보기 전에 '류트피스크'를 검색해 보는 것이 좋겠다 싶어 다시 핸드폰을 꺼내 들었다 (주문하기 전에 미리 검색해 보았더라면 얼마나 좋았을까……). '류트피스크' 검색 결과, '오랜 기간 동안 소금에 절이거나 바람에 말려 극도로 딱딱해진 대구를 조리하기 위해 물에 불리는 과정에서 양젓물(!)에 담근다. 양젓물에서 건진 다음 물을 매일 갈아 가며 또 일주일 동안 찬물에 불려서 조리한다'. 홍어와 빨래 비누 맛이 설명되는 순간이다.

나는 '류트피스크'를 조금이라도 더 먹어보려 노력했지만 결국 실패했다. 감자라도 먹기로 하고 베이컨을 한 조각 얹어 입에 넣었는데 돼지 냄새가 너무 나서 그마저 먹지 못했다. 더 이상 음식에 손을 대지 못하고 멍하니 앉아 있자니 키가 큰 아줌마 웨이트레스가 와서 다 먹었냐고 물어 본다. 힘없이 고개를 끄덕였다. 그녀가 '류트피스크' 접시를 들고 가면서 쿡쿡 웃는다. 내 기분을 이해한다는 웃음으로 들려서 기분이 상하지는 않았다. 곧 계산서를 달라고 했다. 그리고 먹지도 못한 혼밥에 100불 넘게 지불한 나는 아직도 배가 고프는 채로 비틀거리며 '엔요르닝겐' 레스토랑을 빠져 나왔다.

가든그로브 비타민 전문점

Organic Vitamins

- 500종류 정도의 비타민과 원료구비
- 비타민 원료 : 아시아, 마취, 블루베리, 고지베리베리, 아로니아, 그라비올라, 크랜베리, 비타민나무, 여주농축액, 차콜, 콜라겐, 블랙커런트, 모링가, 로얄제리원액, 페루산삼, 마카, 트리블러스(산삼보다 높은 사포닌 함유)

이제 비타민은 전문점에서 정확한 진단 후 복용하세요.

Tel. (714)534-4938

9972 Garden Grove Blvd #G
Garden Grove, CA 92844

Misoya

ROCKIN' SUSHI

714.530.1000

8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844

H-mart 몰 ★

Garden Grove Blvd

Magnolia St

22

일요일은 쉽니다

월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm

모든 메뉴 \$7.99

To go Only

All Day (Open to Close)

<p>사시미 6피스</p> <p>(2 참치, 2 연어, 2 이즈미다이)</p>	<p>회덮밥</p>	<p>돈까스</p>	<p>냉모밀</p>
<p>장어덮밥</p>	<p>치킨 테리야끼</p>	<p>알밥</p>	<p>연어 테리야끼</p>
<p>우동</p>	<p>돼지불고기 덮밥</p>	<p>캘리포니아 롤 + 3 스시</p> <p>(1 참치, 1 연어, 1 이즈미다이)</p>	<p>캘리포니아 롤</p> <p>\$3.50 8 Pcs</p>