



■ 김효신의 포르투갈 여행기

포르투, 도우루 강이 흐르는 곳

8. 포르투갈 에그 타르트: 빠스텔 드 나파 (Pastel de Nata)

'빠스텔 드 나파', 에그 타르트를 포르투갈어로 들어보면 대략 이런 발음이 들린다. 단수로 말할 때 이렇고 복수로 말할 때는 '빠슈페이즈 나파' 정도로 들린다. 만드는 법은 간단한 편이다. 페이스트리 반죽으로 손안에 쏙 들어올 정도 크기의 타르트 껍질을 만들고 그 안에 계란 노른자, 그리고 우유와 생크림으로 만든 커스터드 크림을 채워 넣어 굽는다. 완성품은 파삭하고 달콤하고 녹진한 과자 내지 빵, 혹은 파이. 무엇이든 해도 상관없다. 포르투갈 전통 간식이자 후식이다.

원래 '빠스텔 드 나파'는 리스본에 있는 한 수도원에서 수녀들이 수녀복에 달걀 흰자로 풀을 먹이고 남은 노른자를 이용해 만들었던 디저트라고 전해진다. 수도원이 문을 닫으면서 리스본의 '벨렘'이라는 빵집 주인이 그 비법을 전수 받아 에그 타르트 전문점을 차렸다. 그것이 170년 전이다. 벨렘 빵집은 아직도 에그 타르트 딱 하나로 명성이 이어가고 있다. 리스본의 벨렘 빵집이 에그 타르트 맛집의 원조이자 최고봉이라면, 포르투에는 '만테이가리아(Manteigaria)'와 '파브리카 드 나파(Fabrica de Nata)'가 있다. 그 중 하나 '만테이가리아'가 우리 눈앞에 나타난 것이다. 우리는 일 초의 망설임 없이 유리문을 밀고 안으로 들어 갔다.

넓지 않은 매장에는 손님들이 서너 명 벽쪽에 있는 카운터에 서서 에그 타르트를 먹고 있었고 유리창으로 환히 들여다 보이는 오픈 주방에는 흰 옷을 입은 직원 세 명이 서서 에그 타르트를 만들어 내고 있었다. 한쪽에는 커다란 오븐이 설치되어 있었다. 우리는 호기심이 충만해서 우선 진열되어 있는 에그 타르트를 살펴보았다. 자그마한 사이즈의 에그 타르트는 얇은 껍질이 바삭해 보였고 윗면은 설탕을 뿌려 태우면서 녹였기 때문에 검게 얼룩져 있었다. 진열장에는 50여 개만 나와 있고 옆에서는 직원들이 계속 만들어 내고 있다. 백 퍼센트 수작업이었다. 한 명이 페이스트리 반죽을 얇게 밀어 건네면 그 옆 직원이 동글동글한 팬에 손으로 일일이 밀어넣는다. 그

옆 사람이 커스터드 크림을 채우면 오븐으로 들어갈 준비가 끝난다. 오븐이 워낙 커서 완성된 팬은 한꺼번에 여러 개가 나오는데 그것을 또 펼쳐 놓고 세 사람이 나란히 서서 에그 타르트를 조심스레 하나하나 손으로 꺼낸다. 조그만 에그 타르트 하나에 정성과 공이 여간 많이 들어가는 것이 아니다.

R과 나는 점심 식사를 하고 난 후였기 때문에 (이미 디저트까지 싹껏 먹었고!) 두 개만 주문해서 하나씩 맛보기로 했다. 가격은 한 개에 1.1 유로. 역시 매우 싸다. 냅킨을 깔 하얀 접시에 얇전히 담겨 나온 '빠스텔 드 나파'는 노란 커스터드 크림이 까맣게 캐러멜라이즈 되어 반질반질 윤이 났다. 카운터에는 계피가루와 설탕이 준비되어 취향대로 뿌려 먹게 되어 있었다. 손으로 집어 들고 한 입 베어 물어본다. 껍질이 파삭파삭 부서지며 커스터드 크림이 부드럽게 입안으로 녹아 들어왔다. 생각보다 많이 달지도 않고 느끼하지도 않았다. 오히려 가볍고 산뜻한 맛이였다. 배고픈 사람은 그 자리에서 열 개도 먹어 치울 것 같았다.

포르투에 도착한 첫 날, R과 나는 그렇게 '빠스텔 드 나파'를 처음으로 먹어 보았다. 자그만 에그 타르트는 포르투갈의 다소 거칠고 투박한 첫인상과는 전혀 다른 분위기의 음식이었다. 만들 때는 온갖 정성을 들여야 하고, 완성된 비주얼은 우아하고 경쾌하며, 먹을 때는 가볍고 즐거운 마음으로 한두 입에 금방 먹어 버린다. 이런 에그 타르트는 하루 아침에 똑딱 우연히 만들어 낼 수 있는 음식이 아니라 나름대로 오랜 미식 역사의 경륜에서 탄생한 작품 같았다. 비슷한 맛과 형태의 에그 타르트가 다른 나라에도 있겠지만 우리는 포르투에 와서 먹어 본 포르투갈 원조 '빠스텔 드 나파'가 마음에 들었다. 그 단순하면서 귀여운 맛과 스페인의 마르지판처럼 수도원에 얽힌 비하인드 스토리, 그리고 포르투의 인격질을 걸다가 지칠 때 혹은 심심할 때 무심코 하나 사 먹는 그 일상적인 분위기까지 모두 다 마음에 쏙 들었다.

Lic. #920169 Since 2007 Insured & Bonded

지붕에 관한 모든 것 블루 크루에 맡기세요

Blue Crew

무료 견적

- 신축, ADU, Addition 지붕공사
- 태양광 관련 문의 및 자문환영
- 가정집, 아파트, 커머셜, 지붕수리 및 재시공

www.coolroofservice.net
(213) 820-3789 LA
(714) 224-8394 OC

JOY 핸디맨 & 플러밍

물 수요 : **연락주세요.**

24시간 제이킴 **714.249.5469**

미국 내 합법적인 수술없이 연골 재생



파이낸셜뉴스

박재우 MD (Jaewoo Pak, MD)
 University of California, Berkeley
 USC School of Medicine
 UCLA-affiliated hospital 내과 전문의 과정
 노인 내과 전문의
 재생의학 전문의
 한국 화이자 제약회사 의학부 부장
 한국 의료법 학회 이사
 한국 의사 연회
 중국 베이징 의사 연회

US patent Cert. syringe stopper



2011 영국 의학저널 최우수 사례보고 수상

박재우박사 발표 논문 (지방줄기세포 + PRP 연골재생)

- 무릎 퇴행성 관절염 연골재생 치료
- 술개골 연골연화증 연골재생 치료
- 반월상연골판 연골파열 연골재생 치료 11
- 고관절염 연골재생 치료
- SVF 자가 지방줄기세포 안전성 PRP 인대강화
- 대퇴골두 무혈성괴사 뼈재생치료 연골재생 치료
- SVF 줄기세포 치료
- 반월상연골판 연골파열 연골재생 치료 21
- SVF 줄기세포 연골재생 치료 방법
- 지방줄기세포 연골재생 치료