



스위스의 특별한 맛 7 가지.

스위스 사람들도 국내여행하다 꼭 챙겨먹는 스위스 향토음식

스위스의 작은 마을들과 알프스의 은밀한 비경 속에서 찾아내는 꿀맛

알프스 방목유로 만든 치즈부터 청정 공기로 말린 고기에 스위스산 와인 한 잔

퐁뒤, 라클렛, 뢰슈티도 있지만 송아지 고기도 곳곳에서 맛볼 수 있어

스위스에선 소맥을, 소시지에 맥주 한 잔

파노라마 기차 3 코스

해외 관광객뿐만 아니라, 스위스 내국인들도 스위스 곳곳을 여행하다 꼭 챙겨먹는 해당 지역의 특별한 향토 음식들이 있다. 우리나라 사람들이 강원도에 가면 막국수를 챙겨먹고, 제주도에 가면 흑돼지를 꼭 먹어보듯 말이다. 향토식에는 그 지역의 자연 환경과 문화유산이 고스란히 묻어나고, 살아 있는 전통을 맛볼 수 있어, 그 맛을 보지 않고는 그 지역을 제대로 여행했다고 말하지 못한다 해도 과언이 아니다. 스위스 사람들도 찾아 먹는 지역별 머트스 트라이(Must Try) 음식 10 가지를 소개한다.

1. 체르마트(Zermatt)의 녹인 치즈와 말린 고기, 와인의 궁합

체르마트에서는 청정 알프스 허브를 먹고 자란 소에게 받은 우유로 만든 치즈와 무공해 공기에서 말린 고기, 알프스 언덕배기에서 햇살을 받고 자란 포도로 만든 와인을 한꺼번에 맛 볼 수 있다. 특히 이 세가지의 궁합은 미식계에서 내노라하는 그 누구도 트집을 잡을 수 없을 정도다. 치즈요리는 라클렛(Raclette)이 유명하다. 직경 40cm 정도의 커다란 라클렛 치즈를 반으로 잘라, 단면을 장작불에 녹인 후, 녹은 부분을 굵어 내어 삶은 감자에 얹어 먹는 요리다. 우리의 육포에 해당되는 비앙드 세세(Viande séchée)는 양념을 한 쇠고기 덩어리를 공기 중에서 건조시킨 것으로, 얇게 썰어서 먹는다. 이 두 요리에 발레산 와인을 곁들이면 기가 막히다. 발레 산 와인 중 가장 유명한 것은 불어로는 샤슬라(Chasselas)라고 하는 펜단트(Fendant) 품종이다.

2. 쉴트호른(Schilthorn)의 퐁뒤(Fondue)와 감자전

융프라우(Jungfrau), 뮌히(Mönch), 아이거(Eiger) 세 봉우리를 포함해 알프스의 드라마틱한 눈꽃 파노라마를 선사하는 쉴트호른으로 오르기 전, 뮌렌(Mürren) 마을에서 작은 퓨니쿨러를 타고 알멘드후벨(Allmendhubel)에 오르면 낭만적인 산장 레스토랑이 있다. 이 곳에서 알프스의 로맨틱한 식사, 퐁뒤를 즐길 수 있는데, 스위스식 감자전인 정통 뢰슈티(Rösti)도 함께 즐길 수 있다.

3. 취리히(Zurich)의 버섯 크림 소스와 송아지 고기 요리

쥐르허 게쉬넛첼테스(Zürcher Geschnetzeltes)는 취리히를 대표하는 요리로, 작게 썬 송아지 고기에 크림소스와 버섯을 섞어서 익힌 요리로, 취리히 스타일 송아지 고기(Zurich Style Veal)라고도 불린다. 14 세기부터 18 세기까지 취리히를 장악하고 있던 길드들의 건물인 길드홀이 현재 레스토랑으로 개조되어 이 요리를 선보이고 있다. 쉐프트하우스 주르 짐머로이텐(Zunftthaus zur Zimmerleuten)이나 쉐프트하우스 주르 바그(Zunftthaus zur Waag)같은 화려한 길드홀에서 정찬을 즐겨볼만하다.

4. 루체른(Luzern)의 패스트리 송아지 고기 요리

로짜르너 쉬겔리파스테테(Lozärner Chügelpastete)는 루체른을 대표하는 전통음식으로, 패스트리로 된 그릇 안에, 크림이한 소스가 감미로운 송아지고기와 버섯이 가득 담겨있다.

5. 생갈렌(St. Gallen)의 소맥



여기서의 소맥은 소주와 맥주를 섞은 것이 아니고, 소시지와 맥주를 말한다. 독어권에서 많이 접할 수 있는 큼직한 소시지, 브라트부어스트 중에서도 생갈렌의 것은 스위스 전역에서 특별히 맛있기로 손꼽힌다. 여기에 크래프트 비어를 능가하는 생갈렌 맥주를 함께 곁들이면 입안에 행복이 가득해 지는 체험을 할 수 있다.

6. 베른의 육식주의자들을 위한 고기 모듬

베르너 플라테(Berner Platte)는 햄, 베이컨, 갈비, 족발, 꿀수가 든 뼈, 사우어크라우트, 콩, 감자가 한 점시에 푸짐하게 나오는 요리로, 1798년 3월 5일날 만들어진 요리다. 노이에네크(Neueneegg)에서 프랑스군을 물리친 베른인들이 축배를 들기 위해 만들어낸 것으로, 집집마다 갖고 있던 재료를 모두 가지고 나와 만들었다 전해진다. 콘하우스켈러(Kornhauskeller) 같은 베른의 미식 레스토랑에서 맛볼 수 있다.

7. 빙하특급(Glacier Express)에서의 3코스 점심식사

기차 여행에서도 먹거리와 마실거리는 빠질 수 없는 즐거움 중 하나다. 생모리츠(St. Moritz)부터 체르마트(Zermatt)까지 7시간이나 달리는 빙하특급에서는 신선한 재료를 이용해 기차내 주방에서 직접 바로 조리한 3코 런치를 즐길 수 있다. 미리 조리된 레토르트 음식을 데워서 판매하는 따위의 일은 하지 않는다. 자리까지 서빙되기 때문에 자기 좌석에 그대로 앉아 맛있는 3코스 런치를 즐길 수 있다. 런치 외에도 이동식 레일바에서 훌륭한 셀렉션의 와인을 비롯해 다양한 음료와 스낵을 구입할 수 있다. 예약은 필수다.

자료 제공: 스위스 관광청 www.MySwitzerland.co.kr