스위스 퐁뒤, 어떻게 먹을까?

반반 퐁뒤에 와인 한 잔 어때?

스위스 사람들 먹는 방식 그대로 체험해 보는 치즈 퐁뒤
어떻게 주문하고, 어떻게 먹으며, 어떻게 즐길까
누룽지 박박 긁으며 즐거운 파티 마무리

스위스에서 정통 퐁뒤 체험을 해볼 수 있다. 전통 샬레 레스토랑이나, 팝업 레스토랑, 퐁뒤 곤돌라, 체험 프로그램 등 다양한 장소와 방식으로 퐁뒤 체험을 할 수 있다. 스위스에서는 다양한 퐁뒤를 연중 체험할 수 있지만, 특히 겨울이 제격이다. 스위스 사람들은 집에서도 퐁뒤를 쉽게 즐긴다. 마트에 가면 퐁뒤 재료를 모두 섞어 놓아, 냄비에 넣고 데우기만 하면 되는 제품도 많이 나와 있다. 스위스 연간 퐁뒤 판매량의 약 65%가 9 월에서 12 월 사이에 이뤄진다. 두 집 건너 한 집 정도가 퐁뒤를 구입하는 셈이다. 스위스 전체 가구 약 52%에 해당하는 수치다. 스위스 사람들이 너무나도 사랑하는 퐁뒤에 대한 기본적인 상식을 갖추면 좀 더 세련된 방식으로 현지 체험을 할 수 있다.

주문 할 때

1. 무아티에-무아티에(Moitié-Moitié)
거의 모든 스위스 사람이 아는 말이다. 퐁뒤에 넣는 치즈 양을 뜻하는데, '반반'이라는 뜻이다. 바슈랭 프리부르주아(Vacherin Fribourgeois AOP) 치즈와 르 그뤼에르(Le Gruyère AOP) 치즈를 반씩 섞는 퐁뒤다.

2. 곁들임
퐁뒤 그 자체가 훌륭한 요리이므로, 많은 것이 필요하지는 않다. 하지만, 피클, 꼬마 양파, 올리브, 마른 토마토, 파프리카, 아스파라거스, 옥수수, 과일은 훌륭한 곁들임이 되어 준다. 퐁뒤를 주문하면 보통 피클과 빵, 때로는 알감자까지 함께 제공된다. 여기에 샐러드를 같이 시켜도 좋다.

3. 음료
퐁뒤에 곁들여 마시기 제일 좋은 것은 화이트 와인이다. 팡당(Fendant) 품종처럼 드라이한 와인이 치즈에 제일 잘 어울린다. 하지만, 레드 와인, 샴페인, 홍차, 시원한 사과 주스, 혹은 그냥 물도 퐁뒤에 훌륭한 조합이 되어준다.

4. 디저트
퐁뒤를 다 먹고 나서도 디저트를 위한 공간이 남아 있다면, 가벼운 디저트가 완벽한 마무리를 지어준다. 가벼운 소르베나 신선한 과일 샐러드, 혹은 무스가 적당하다.

있어 보이고 싶을 때를 위한 퐁뒤 장비 용어

1. 카켈론(Caquelon)
퐁뒤를 녹이는 냄비 이름이다. 원조 퐁뒤 냄비는 무쇠로 만들어졌는데, 에나멜 처리를 한 스틸 제품이나 세라믹 제품도 있다. 냄비가 어떤 재료로 만들어졌는지는 별로 중요하지 않지만, 카켈론의 사이즈가 넉넉한 지가 무척 중요하다. 6 인 용이라면 최소한 2 리터 용량은 되어야 한다. 식당에서 먹을 때 걱정할 일은 아니지만, 퐁뒤를 먹은 뒤 카켈론을 세척할 때에는 냄비에 찬물을 붓고 하룻밤 놔둔다. 이렇게 하면 치즈 찌꺼기가 깨끗하게 떨어진다.

Switzerland Tourism Korea
77 Songwol-gil, Jongno-gu, Seoul 03165
MySwitzerland.com

2. 르쇼(Rechaud)
카켈론 밑에 있는 작은 불꽃을 르쇼(Rechaud)라 한다. 퐁뒤를 따뜻하게 유지하고, 굳지 않게 만들어 주는 역할을 한다. 요즘은 고체 연료가 겔 형태로 나온다. 옛날 방식대로 컵에 연료를 채워 사용하는 것보다 훨씬 안전하다.

먹기

1. 찍기
퐁뒤는 보통 빵과 함께 먹는다. 작은 조각으로 자른 빵을 뜨거운 치즈에 찍어 먹을 수 있도록 기다란 포크에 꽂는다. 레스토랑에 따라 하얀 빵을 제일 흔하게 사용하는데, 통밀 빵이나 중간 단계의 빵을 쓰기도 한다. 감자, 채소 외에도 사과나 포도, 배 같은 과일도 퐁뒤에 찍어 먹기 좋다.

2. 홀짝이기
앞서 주문 시 언급한 와인과 홍차, 주스 등으로 중간중간 입가심을 하며 퐁뒤를 먹는다. 완벽한 퐁뒤 체험을 완성시키기 위해서는 키쉬(Kirsch), 윌리암스(Williams), 칼바도스(Calvados), 그라파(Grappa) 같은 슈납스(schnapps)를 중간중간 음미하며 풍미를 극대화해줘도 좋다.

재미

1. 벌칙
스위스 사람들 사이에서 구전되어 내려오는 퐁뒤 전통이 있다. 꼬챙이에 빵조각을 끼워 치즈를 찍다가 빵을 떨어트렸을 때의 대처법이다. 단, 전통인지라 현대적인 젠더 감수성에 맞지 않을 수 있다는 점을 전제로 한다. 여자가 빵을 빠트린 경우, 왼쪽에 앉은 남자에게 볼 키스를 한다. 남자가 빵을 빠트린 경우, 와인을 산다. 두 번째로 빠트린 경우, 다음 퐁뒤 파티를 개최하는 호스트로 낙점된다.

2. 누룽지
바닥이 드러난 퐁뒤 냄비에는 보통 치즈 누룽지가 남겨지기 마련이다. 스위스 사람들도 무척 좋아한다. “라 크루트(la croute)” 혹은 “라 렐리지우즈(la réligieuse)”라고 부르는데, 포크로 긁어서 먹어도 폐가 되지 않는다. 보통 집에서 퐁뒤를 먹으면 손님들에게 대접하는 퐁뒤 하이라이트이기도 하니 말이다.

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

Switzerland Tourism Korea
77 Songwol-gil, Jongno-gu, Seoul 03165
MySwitzerland.com