

이용재의 잡문 노트

뱅 쇼, 에그노그, 과일 케이크

이용재 (칼럼니스트)

기나긴 늦가을 장마가 지나니 추운 겨울이 찾아왔다. 매년 겨울의 문턱에서는 입버릇처럼 하는 이야기지만, 올 겨울 또한 유난히 추울 것이라는 이야기가 나돌고 있다. 한 술 더 떠 최악의 한파가 올 것이라고도 한다. 이렇게 추운 날씨에는 우리식으로라면 설령탕이나 곰탕 같은 국물 음식이, 서양식으로서는 ‘뱅 쇼(Vin Chaud)’ 같은 겨울 음료가 제격이다. 프랑스어로 ‘뜨거운 와인’을 뜻하는 뱅 쇼는 유럽 전역에서 즐기는 겨울 음료로 독일이나 오스트리아에서는 ‘글뤼바이인(Glühwein)’, 노르웨이 등의 북유럽 국가에서는 ‘글뤽(Gløgg 또는 gløgg)’이라고 부른다.

뱅 쇼의 역사는 1420년까지만 거슬러 올라가는데, 가장 유명한 건 빅토리아 시대 영국에서 즐겨 마셨다는 ‘담배 피우는 주교(Smoking Bishop)’이다. 찰스 디킨스의 <크리스마스 캐럴(1843)>에도 등장하는 이 음료는 레드 와인과 포트(Port Wine, 주정을 더해서 도수를 높인 와인)에 레몬이나 세비아 오렌지를 더해 끓여 만든다. 부재료에 변화를 주어 생강, 샴페인, 건포도 등을 더하면 담배 피우는 주교, 추기경, 교황 등으로 달리 불린다는 점도 재미있다.



▲ 뱅 쇼

이름이 거창하지만 사실 뱅 쇼는 만들기 아주 쉬운 음료다. 들어가는 부재료는 나라마다 조금씩 차이가 있지만, 기본적으로 레드와인에 겨울 향신료를 더하고 살짝 끓여 그 맛과 향을 어우러지게 한 뒤 따뜻하게 즐긴다는 공통점이 있다. 레드와인 1병(750ml)에 계피 네 쪽, 어른 손가락 길이의 오렌지 껍질 두 쪽, 설탕 4큰술과 카르다몸, 클로브(정향) 약간을 더해 냄비에 담고 약한 불에 올려 15분 정도 끓이면 된다. 카르다몸이나 클로브 같은 향신료는 이태원의 외국인 상대 슈퍼마켓에서 쉽게 구할 수 있다.

뱅 쇼가 와인을 바탕으로 만들었다면, 또 다른 서양 겨울 전

통 음료 ‘에그노그(Eggnog)’는 크림이나 계란이 주재료다. 술을 넣지 않고도 만들 수 있지만 더할 경우 브랜디, 럼, 위스키, 버번, 칼루아, 보드카 등 도수가 높은 증류주를 섞어 만들기 때문에 뱅 쇼보다도 훨씬 더 화끈하다. 에그노그의 유래는 분명하지는 않은데, 영국에서 비롯되어 18세기 미국으로 건너가 크리스마스 언저리에 즐겨 마시는 전통음료가 됐다. 그래서 이맘때면 너무 달아서 한 잔 이상 마시기 어려운 에그노그가 슈퍼마켓 냉장고에 가득 깔린다.

크리스마스의 음료가 에그노그라면, 음식은 단연 과일 케이크(fruit cake)다. 차이가 있다면, 에그노그는 그럭저럭 사랑받지만 과일 케이크는 미움의 대상이라는 점이다. 물론 나라마다 다양한 종류의 과일 케이크가 있으니 어떤 문화권에서는 사랑도 받겠지만,



▲ 에그노그

미국에서 크리스마스 언저리에 주고받는 대량 생산 과일 케이크는 완벽한 증오의 대상이다. 럼이나 브랜디 등의 도수 높은 술에 재운 과일과 견과류 등을 밀가루보다 더 많이 넣어 만든 미국식 과일 케이크는 무려 193년부터 우편 판매로 크리스마스의 형식적인 선물로 자리 잡았다.

매년 이맘때쯤이면 슈퍼마켓에 에그노그처럼 과일 케이크가 잔뜩 쌓이는데, 단단하기가 벽돌과도 같으니 서로 주고는 받지만 아무도 먹었다는 사람은 없어 ‘세계에는 단 한 종류의 과일 케이크가 있는데 아무도 안 먹어서 버리지는 못한 채 매년 그저 전해 내려오는 것’이라는 농담마저 있을 정도다. 이렇게 모두에게 골치거리인 과일 케이크를 시원하게 처치하기 위해 콜로라도 주의 마니토우 스프링스에서는 1995년부터 과일 케이크 멀리 쏘기 대회를 열고 있다. 과일 케이크의 한계에 도전하기 위해 각종 장비를 고안해 동원하는 가운데, 전 보잉 직원들이 만든 ‘포(砲)’인 ‘오메가 380’으로 2007년 일귀넨 432m가 최고 기록으로 남아 있다. 🚀