

베트남 음식점에 갔어요

글 | 황티장

그림 | 부온 일러스트레이션

글 | 황티장 (Hoang Thi Trang)

그림 | 부온 일러스트레이션 (Vuon Illustration)

편집 | 김은파, 이수인

편집 디자인 | 이해명

베트남어 번역 | 황티장

중국어 번역 | Wenting Du, 교정: 이흠

영어 번역 | 편하련, 교정: Laura Marie Kingdon

태국어 번역 | 김주영, 감수: 분타리카 너이씨 (บุญทริกา น้อยศรี), 교정: 채혜민

목소리 | 한국어: 황창영, 베트남어: 레 쉰언 비, 중국어: 곡효여,

영어: 제인 페인터, 태국어: 페와 떼차마하몽콘





어제 우리 가족은 삼촌과 함께 베트남 음식점에서 식사를 했습니다.
베트남 요리를 잘 아는 삼촌은 “베트남 하면 쌀국수가 떠오르겠지만, 다른
맛있는 음식도 많아요.”라고 하면서 다양한 요리를 추천해 주었습니다.



베트남 사람들은 식사 때마다 빠지지 않고 쌀을 먹는데, 밥으로 먹기도 하고 국수를 만들어 먹기도 한다고 합니다. 베트남 어디든 쌀을 주로 먹는 것은 같지만 각 지방마다 사람들이 좋아하는 맛이 다르고 그 지방을 대표하는 음식이 있다고 삼촌은 말했습니다.



아빠는 북부 지방의 대표 음식인 ‘분짜’를 시켰습니다. ‘분’은 국수, ‘짜’는 돼지고기 구이라고 합니다. 아빠는 구운 돼지고기와 부드러운 국수, 신선한 채소를 소스에 적셔 먹었습니다. 나도 한 입 맛을 보았습니다.



분짜 소스로 나온 것은 베트남에서 가장 흔한 양념이라는 ‘느억맘’입니다. 생선으로 만든 양념인데 연한 붉은 색이고 간장처럼 짭짤했습니다. 그대로 먹기도 하지만 분짜를 먹을 때는 물과 설탕을 넣어서 달짝지근하게 만든다고 합니다.



언니는 중부 지방의 대표 음식인 ‘분벼’를 시켰습니다. 소고기 국수인데 고춧가루가 들어가서 육개장처럼 매워 보였습니다. 중부 지방 사람들은 매운 음식을 좋아해서 고추나 고춧가루를 많이 사용한다고 합니다.



나는 중부 지방 음식이지만 맵지 않은 ‘끔가’를 골랐습니다. ‘끔’은 밥, ‘가’는 닭이라는 뜻입니다. 이름 그대로 닭고기를 올린 밥이 나왔는데 밥이 고소하면서도 부드러워서 아주 맛있었습니다. 밥을 지을 때 닭고기를 삶은 물과 코코넛 밀크를 넣었기 때문이라고 했습니다.



삼촌은 베트남 사람들이 아침과 점심으로 가장 많이 먹는다는 쌀국수를 시켰습니다. 소고기 국물에 말아낸 쌀국수는 북부 지방에서 많이 먹는 음식이었는데, 지금은 전 세계 사람들에게 유명해졌다고 합니다.



그리고 모두 함께 나눠 먹기 위해 남부 지방의 대표 음식인 ‘반썰오’를 시켰습니다. ‘반’은 쌀가루나 밀가루로 된 음식을 뜻하고 ‘썰오’는 기름에 지글지글 익는 소리를 말한다고 삼촌이 설명해 주었습니다.



노란 반썰오를 보고 처음에는 계란 부침이라고 생각했습니다. 하지만 반썰오의 노란색은 계란이 아니라 카레의 재료인 강황에서 나오는 색깔이라고 합니다. 반썰오는 쌀가루 반죽에 새우와 고기, 숙주를 넣어 부친 음식인데 아주 바삭했습니다. 여러 가지 채소를 곁들여 느억맘 소스에 찍어 먹었습니다.



어제 우리 가족이 밥을 먹은 곳은 근사한 식당이었지만, 사실 베트남 사람들은 길거리 음식점이나 작지만 오래 된 가게를 더 좋아한다고 합니다. 그런 곳에서 파는 음식이 더 맛있다고 생각하기 때문입니다. 나도 다음에는 길거리 음식점에서 먹어 보고 싶어졌습니다.

“베트남 음식점에 갔어요” is licensed under CC BY 4.0 by Enuma, Inc. & The Foundation SeeArt for Book Culture. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

© 2019 by Enuma, Inc. & The Foundation SeeArt for Book Culture