

레몬향과 불맛 곁들인 콤파 스타일 통돼지 바비큐 '침이 꿀꺽~'

특급호텔서 즐기는 휴양지 맛기행

그랜드 인터컨티넨탈 파르나스 등 4곳 국내 최대 규모 '인도네시아 음식대전' 그랜드 하얏트 '콤파 푸드 페스티벌' 마련 밀레니엄 힐튼에선 '필리핀 음식 축제'

아웃도어 액티비티와 쇼핑을 함께 즐길 수 있는 콤파, 발리와 톰복이 있는 인도네시아, 그리고 세부, 보홀의 휴양지를 자랑하는 필리핀. 예전만 못하다 해도 동남아는 여전히 여름휴가를 구상할 때 우선 선택지로 오르는 지역이다. 여행의 즐거움에서 빼놓을 수 없는 음식 역시 이들 지역은 저마다 특색을 지니고 있다. 마침 서울에서는 요즘 콤파, 인도네시아, 필리핀 등 인기 여름휴양지 국가들의 음식을 만날 수 있는 푸드 페스티벌이 동시에 열리고 있다.

●삼발소스의 오묘하게 매운 맛 '인도네시아 음식대전'

인도네시아인은 태국 못지않게 매운 음식을 좋아한다. 고추를 양념에 많이 쓰고 우리처럼 날로도 먹는다. 심지어 튀김을 먹을 때도 우리처럼 간장에 찍는 것이 아니라, 흔히 '월남고추'로 불리는 작은 풋고추와 함께 튀김 한 입, 고추 한 입 식으로 먹는다. 인도네시아 맛의 정체성을 상징하는 것은 삼발(Sambal)소스다. 고추를 잘게 찧



아얌사테, 미고랭과 함께 흔히 인도네시아 3대 음식으로 불리는 볶음밥 '나시고랭'

아 다진 양파, 민트, 마늘, 피쉬소스, 식초, 소금, 라임주스 등을 섞어 만든다. 거의 모든 요리에 사용하고, 튀김이나 볶음 등 기름기 많은 음식이나 우리에게도 잘 알려진 나시고랭(볶음밥), 미고랭(볶음국수) 먹기 때도 삼발소스를 곁들여 먹는다.

서울 삼성동 그랜드 인터컨티넨탈 파르나스 호텔과 서울 코트야드 메리어트 남대문, 영등포, 판교점 총 4개의 호텔에서 국내 최대 규모의 '인도네시아 음식대전'이 30일까지 열리고 있다. 그랜드 인터컨티넨탈 서울에서는 미국 CNN에서 발표한 '세계에서 가장 맛있는 음식 50가지' 중 1위와 2위를 차지한 룬당(소고기 스테이크)과 나시고랭(볶음밥) 등 인도네시아 전통 요리 15여 가지를 선보인다.



레몬·간장·고추로 양념한 콤파 스타일 티본

또한 코트야드 메리어트 남대문, 영등포 타임스퀘어, 판교점 등 3개 호텔에서는 전통 소스를 곁들인 셀러드와 매콤한 닭고기 요리 등으로 구성된 발리 지방 음식을 소개한다.

●풍부한 식재료와 코코넛 밀크의 품미 '콤파 푸드 페스티벌'

콤파는 400여 년간 스페인, 미국, 일본의 식민 지배를 받았다. 그 영향으로 음식에 이들 나라와 원주민 차모르족의 식문화가 혼합되어 있다. 화산 토양의 기름진 땅에서 생산하는 곡물과 생선, 해산물, 해조류 등 식재료가 풍부하고, 코코넛, 레몬그라스, 페퍼론 등 다양한 향신료를 사용한다. 특히 코코넛 밀크를 베이스로 만든 요리가 많아 품미가 부드럽다.



오랜 식민지배를 거치면서 다양한 외국 영향을 받은 필리핀의 음식문화를 상징하는 카레카레

서울 강남 그랜드 하얏트에서 15일까지 진행하는 '콤파 푸드 페스티벌'에서는 국내에서 쉽게 접하기 어려운 40여 가지 콤파 전통 요리를 맛볼 수 있다. 우선 매콤한 스테이크는 뜻의 '닭날개 카돈 피카'는 우리 닭볶음탕을 연상시키는 요리이다. 껍질을 벗긴 가지를 코코넛 밀크에 절인 셀러드는 부드러운 맛이 일품이다. 통돼지 바비큐도 속에 상큼한 향의 레몬그라스를 채워서 구워 고기에 불맛과 함께 레몬그라스 향이 은은하게 배인 것이 매력이다.

일본을 비롯한 다른 나라의 식문화 영향을 받은 음식도 만날 수 있다. 피나데니 소스의 경우 간장과 매운 고추를 섞은 것으로 바비큐의 맛을 좌우하고, 역시 고추가 들어가는 디난시 소스는 칼칼한 맛을 지녀 기름진 육류의 느끼함을 잡는

데 쓴다. 레드 라이스는 스페인어 들여온 아초테(잎꽃나무씨)로 물들인 것이다.

이밖에 레몬 버터 디난시를 얹은 홍합구이, 코코넛 밀크 향의 새우 타낙탁(새우 구이), 레몬, 간장, 고추 등의 양념에 재워다가 숯불에서 불향을 더한 삼겹살 구이도 이채롭다.

●순하고 재료 본연의 맛 강조 '필리핀 음식 축제'

필리핀은 식민지 시대의 유산으로 미국과 스페인 요리의 특성이 남아있고, 지리적으로 가까운 말레이시아나 중국의 영향도 발견할 수 있다. 대부분의 동남아권 국가들이 강한 불에서 빠르게 조리하는데 비해 필리핀은 음식에 열을 많이 가지 않고 재료 본연의 향을 강조한다. 좋게 보면 맛이 순하지만 동남아의 강렬한 풍미를 좋아하는 사람들에게는 조금 단순하고 심심할 수도 있다.

서울 강남 밀레니엄 힐튼은 올데이 다이닝 '카페 395'에서 8일부터 13일까지 필리핀 음식 축제를 진행하고 있다. 필리핀식 소 불살요리, 암 팔라야 볶음, 필리핀식 팔 디저트, 필리핀식 새우 튀김, 코코넛 쌀 케이크, 필리핀식 생선완자, 새우 게살 스프, 카레카레 등 10여 가지 필리핀 음식을 맛볼 수 있다.

밀레니엄 서울힐튼은 이번 음식축제를 위하여 필리핀의 유명 푸드 컨설턴트이자 셰프인 미셸 아드필리아나를 초청, 전통음식을 포함해 프리미엄 레벨의 필리핀 음식을 시연한다.

김재범 기자 oldfield@donga.com

영화·콘서트 보러갈까



●심야식당2 (8일 개봉 | 감독 마츠오카 조지 | 출연 코바야시 카오루·오다기리 조 | 108분 | 12세)

일본에서 240만부가 팔린 동명 만화가 원작이다. 2015년 처음 제작돼 관객을 사로잡은 1편을 잇는 두 번째 시리즈. 오늘 하루도 수고한 사람들을 위로하려 밤늦게 불을 밝히는 특별한 식당의 이야기다. 불고기 정식, 볶음우동과 메밀국수, 돼지고기 된장국 정식에 얹힌 사람들의 사연이 펼쳐진다. 장례식장에서 사랑에 빠진 남자가 범죄자인 사실이 밝혀져 충격에 빠진 여인, 철없는 아들이 15세 연상 여인과 결혼하겠다고 선언해 망연자실한 국수집 주인, 보이스포싱 사기를 당한 할머니가 심야식당을 찾는다.

●거미 '스트로크' (10일 오후6시~11일 오후5시 | 서울 올림픽공원 올림픽홀 | 120분 | 만7세)



5일 발표된 5집 '스트로크' 발표 기념 콘서트. 새 앨범 기념 공연으로 기획된 만큼 '남자의 정석' '나갈까' 등 신곡을 들려주는 무대를 마련한다. 또 대중의 사랑을 받았던 과거 히트곡도 들려주면서 관객과 추억을 나눌 예정이다. 특히 올해는 거미가 데뷔 15주년이 되는 해여서 이번 새 음반과 공연이 뜻 깊다. 서울 공연이 끝나면 대전, 대구, 부산, 광주를 순회하는 투어를 벌인다. 문의 1544-1555.

●YB '세컨드 파티' (10일 오후6시 | 서울 서교동 무브홀 | 120분 | 전세)



팬미팅과 공연을 결합시킨 YB의 팬 이벤트. 행사명은 YB 팬들을 지칭하는 '와이비즈'(YBEEZ)에서 착안했다. 공연장에서 최대한 팬들과 가까워서 소통하기 위해 작년에 이어 다시 마련했다. 올해 초까지 이어졌던 YB vs 윤도현 콘서트 '팝팝'과는 또 완전 판판인 특별한 선곡과 이야기로 팬들의 눈과 귀를 사로잡을 예정이다. 팬들의 소원을 들어주는 'YB에게 소원을 말해봐' 코너를 마련하고, 사은품도 증정한다. 문의 02-325-6071.



배우와 관객이 때춤을 추며 노래하는 '타임 워프' 장면. 록키 호러쇼는 몸과 마음을 어느 정도 풀어놓아 제 맛을 느낄 수 있는 컬트 뮤지컬이다. 사진제공 | 알앤디웍스

양형모의 아이러브 스테이지 뮤지컬 '록키호러쇼'

어디서도 못 본 황당무계한 스토리 역사상 가장 완벽한 컬트 작품 찬사 간판넘버 '타임워프'는 때춤이 제맛

'어느 행성에서도 본 적 없는 범우주적 판타지 뮤지컬'이라는 설명을 달았다. 비록 다른 행성에서 살아본 적은 없지만, 작품을 보고나면 수긍할 수밖에 없게 된다. 이런 작품을 만든 사람은 셋 중 하나일 것이다. 미쳤거나, 만취했거나, 아니면 다른 행성에서 왔거나.

록키호러쇼가 돌아왔다. 2009년이 마치 막이었으니 7년 만이다. 젊은 날의 수전 서번트가 등장하는 영화로 이 작품을 접한 사람들이 많을 것이다. 뮤지컬 원작의 영화판이라 하여 '피쳐'를 닮았다. 네이버에서 검색해 보면 '죽기 전에 꼭 봐야 할 영화 1001편'에 랭크되어 있다.

록키호러쇼를 모르는 분들을 위해 초간단 줄거리를 소개한다.

결혼을 앞둔 브래드와 자넷은 고등학교 은사인 스캇박사를 찾아 가다가 한밤

중에 폭풍우를 만나게 된다. 해마다 다다른 곳은 기본 나쁘게 생긴 고성. 고성에 들어갔다가 괴기 영화에 나올 법한 인간을 만나게 되고 급기야 코르셋에 망사스타킹, 가터벨트에 하이힐을 신은 프랑큰퍼터(딱 봐도 프랑켄슈타인 박사의 짝퉁) 박사를 마주하게 된다. 양성애자 프랑큰퍼터와 사랑에 빠지는 브래드와 자넷. 여기에 프랑큰 퍼터가 창조한 근육맨 록키호러. 결국 이 모든 것은 외계인들의 소행으로 밝혀지는데.

딱 들어봐도 황당무계한 이 스토리는 '역사상 가장 완벽한 컬트 뮤지컬'이란 찬사를 44년이나 받아 왔다. 1973년 영국 런던의 60석짜리 'X박지' 만한 극장에서 막을 올릴 때까지만 해도 이 작품이 전 세계에 불고 울 켈트 바람을 예상한 사람은 없었다. 가장 놀란 사람은 아마도 록키호러쇼를 탄생시킨 리처드 오브라이언이 아닐까. 일설에 배우 오디션에서 탈락한 리처드 오브라이언이 찾기에 만든 뮤지컬이 록키호러쇼라는 이야기도 있다. 리처드 오브라이언이 어떤 사람인지 보고 싶다면 영화를 보면 된다. 고성을 지키는 음

한 얼굴의 대머리 집사(리프 라프 역)가 바로 리처드 오브라이언이다.

머릿속에 그리고 갔던 것보다 록키호러쇼는 훨씬 더 재미있었다. '맘 놓고 어눌했던' 마이클 리(프랑큰 퍼터)의 우리말 대사, 리프 라프 역 고훈정의 목소리 톤은 '내 귀에 50초 녹인 버터'처럼 근사했다. 개그감을 몇장처럼 임해영 같았던 김다혜, "왜 이제야 봤지" 싶었던 전예지의 콜롬비아, 슬그머니 팬데터 한 장 놓고 싶게 만드는 리사의 마넨다.

무엇보다 록키호러쇼는 관객도 배우다. 록키호러쇼의 간판넘버 '타임 워프'는 배우와 관객이 함께 때춤을 추며 볼라야 제 맛이다. 공연이 시작되기 전 화면을 통해 때춤 추는 법을 알려주니 눈여겨 봐둘 것.

확실히 록키호러쇼는 간장계장 먹듯 봐야 하는 작품이다. 점잖 빠고 젓가락으로 깨자거리면 절대 못 먹는다. 손에 간장 묻히며 북북 뜯어 먹어야 먹은 것 같다.

마지막으로 팝업 하나 더. 평소 길거리 홍보지 받는 데에 인색한 사람이라 해도 공연장(홍익대 대학로아트센터 대극장) 입구에서 나누어 주는 신문지는 꼭 갖고 들어가자. 공연 중간에 비가 내린다.

ranbi@donga.com

책 읽는 주말

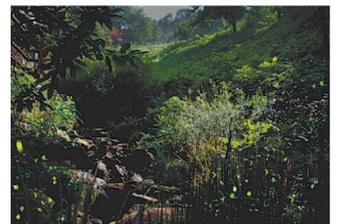
●플랫폼 레볼루션 (마셜 밴 앨스타인 외 저·이현경 옮김 | 부기)



4차 산업혁명 시대를 지배할 플랫폼 비즈니스에 관한 최초의 개설키서이자 스티디 케이스북. 포브스, HBR이 올해 꼭 읽어야 할 비즈니스 도서로 선정했다. 플랫폼이 왜 세상을 지배하게 되었는지(1장), 글로벌 대기업조차 플랫폼 기업에 밀리는 이유가 무엇인지(2장)를 시작으로, 플랫폼은 어떻게 디자인해야 하는지(3장), 기존 기업들의 대응방법으로는 무엇이 있는지(4장) 등을 구체적으로 다루고 있다. 플랫폼 구축을 생각하고 있거나 기존 기업의 플랫폼 기업 전환에 관심이 있는 사람들에게 특별히 강추하고 싶다.

양형모 기자

엄마 아빠 어디가



●2017 화담숲 반딧불이 축제 (6월15일~7월2일 밤 9~11시 | 경기도 광주 곤지암 화담숲) 서울서 40분 거리인 경기도 광주 곤지암 화담숲에서 열리는 생태 축제. 예전에는 동네 풀숲이나 논, 밭에서 쉽게 만날 수 있던 반딧불이를 가까이서 관찰하는 행사이다. 반딧불이를 볼 수 있는 서식지는 오염되지 않고 깨끗한 환경이어서 전북 무주 등 반딧불이 서식지를 천연기념물 322호로 지정해 보호하고 있다. 화담숲 반딧불이 축제는 6월15일부터 7월2일까지 행사기간 동안 매일 밤 9시부터 11시까지 진행된다(6월26일은 휴장). 사전예약을 통해 참가할 수 있으며 화담숲 입구부터 반딧불이원, 수국원, 수련원 일대를 거닐며 관찰할 수 있다. 산책로에서는 숲 해설가가 반딧불이의 성장과정, 생태환경에 대해 설명을 한다. 탐방시에는 반딧불이 스트레스를 막기 위해 손전등, 카메라 플래시, 휴대전화 조명을 쓸 수 없으며 휴대전화나 카메라로 촬영도 제한된다. 참가신청은 8일부터 화담숲 홈페이지(www.hwadamsu.p.com) 800명과 현장발권 200명 등 선착순으로 하루 1000명만 가능하다. 화담숲 입장료와 별도의 참가비가 있고 우천이나 기상악화 때는 취소된다.

김재범 기자