

여성 중앙

NOVEMBER 2011

제 점수는요?
나경원 vs 박원순 인간학

가을 운동회에서 만난
'딸 바보 아빠'
차승원 & 정용진 부회장

나란히 데뷔 20주년, 김건모 & '위탄2' 윤일상
웬만한 애인보다 가까운 두 남자 이야기

ANNIVERSARY PROJECT

하우스 푸어 시대,
젊은 부자 아빠를 만나다
당신의 건강과 지구를 지키는
'냉장고 다운사이징'
입소문 실림 도구 42
전문가단의 '써보고' 품평기

한혜진과 결혼 이주 여성
베트남 친정 방문길에 동행하다

The 42nd Anniversary

아줌마도
로맨스가 필요해
1천만원 고료
스토리텔링 공모전
(186p)

SPECIAL ISSUE
달라진 엄마의 자격
스마트 알파맘

세계인들이 열광하는
K-BEAUTY

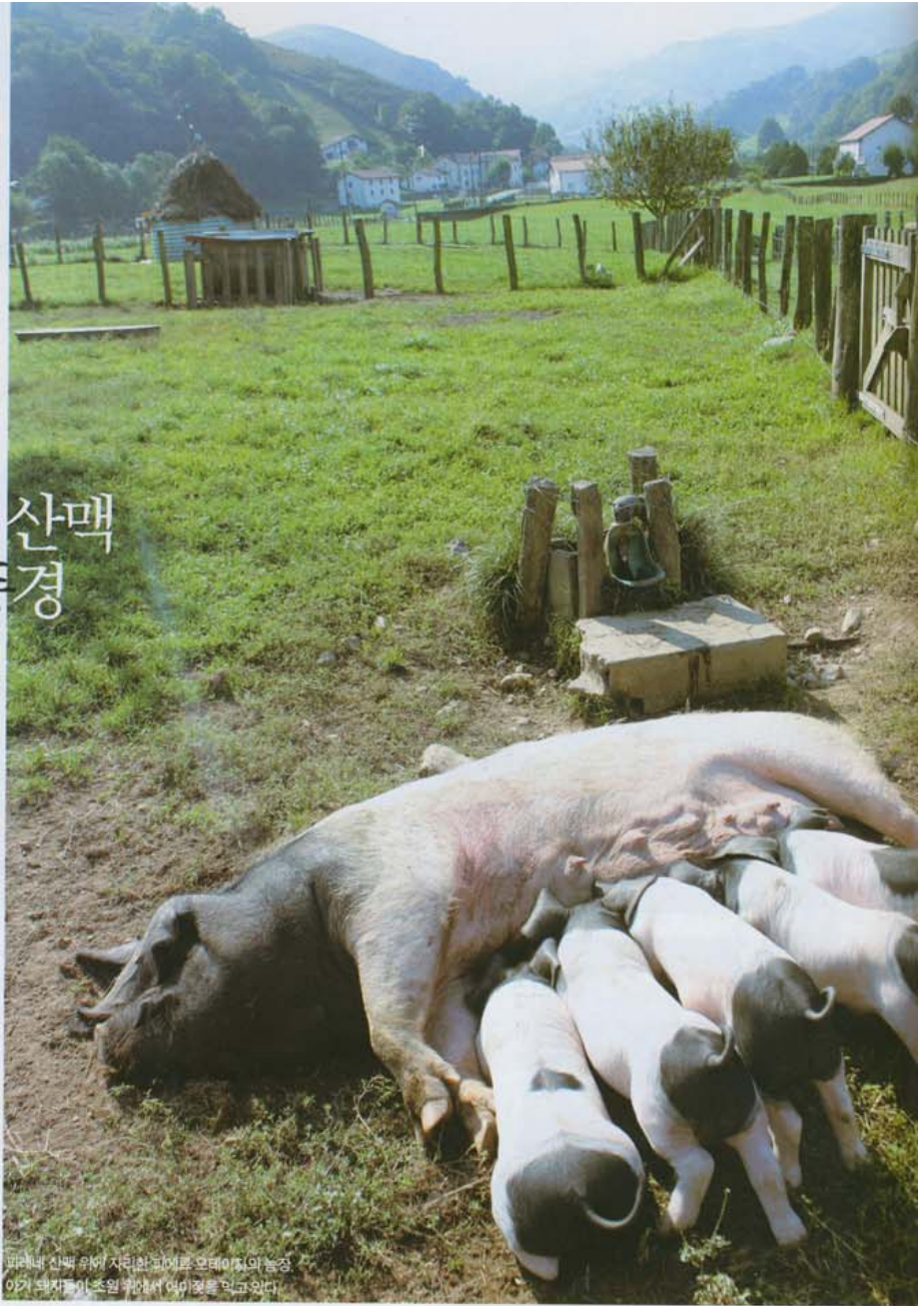
양자경·엄지원·민호림
부산국제영화제 여배우들의
메이크업 톨

INTERVIEW
'도가니' 공유
'사물의 비밀' 장서희
'빠담빠담' 노희경

프랑스 피레네 산맥 농장의 이색 풍경

유럽 농장이라고 특별할 게 있겠어라는 생각으로 찾아간 프랑스의 돼지 농장. 하지만 실제로 가서 보니 지금껏 보아온 농장들과는 사뭇 다른 장면이 눈앞에 펼쳐졌다. 돼지들은 푸른 초원을 뛰놀고 있었고, 축사는 배설물 하나 없이 깨끗했다.

기획&사진 조한별(여민기자)



피레네 산맥 유역 자리한 피에르 오테이자의 농장. 이곳 돼지들이 초원 위에서 아이들을 먹고 있다.

피레네 산맥 따라 펼쳐진 산골 농장

스페인과 프랑스를 경계 짓는 피레네 산맥, 거기서도 산속 깊이 들어가야 만날 수 있는 알뤼드 마을의 완만한 능선을 따라가다 보면 지금껏 보아온 것과 전혀 다른 돼지 농장이 모습을 드러낸다. 피에르 오테이자가 운영하는 푸른 초원과 울창한 숲으로 둘러싸인 자연 농장이다. 하지만 산골짜기 마을의 외딴 농장이라고 해서 절대 무시할 수는 없다. 농장주 오테이자는 돼지가 태어날 때부터 자연과 함께 마음껏 뛰놀며 자랄 수 있도록 하고, 돼지를 이용한 가공식품을 만들 때는 최대한 환경을 해치지 않도록 친환경 공법을 활용함으로써 돼지고기의 품질을 최고로 끌어 올린다. 또한 오래전부터 마을의 농가 사람들과 만든 육류 가공식품 제조 공장에서 생산한 제품은 일본, 홍콩, 캐나다 등 많은 국가로 수출되고 있다.

자연과 함께 자라는 청정 돼지

산골 농장의 주인 피에르 오테이자는 "돼지를 기를 때 가장 중요한 것은 웰빙을 누릴 수 있는 환경을 만들어주는 것"이라고 말한다. 그의 이런 철학 때문인지 이 알데

는 언덕이나 평지 할 것 없이 모든 땅이 돼지를 위한 공간이다. 이곳의 돼지들은 사람이 따로 이끌지 않아도 산줄기를 따라 무리 지어 산책을 하고 풀밭에 누워 어미 젖을 먹으며 자연과 함께 자란다. 좁은 축사 안에서 서로 부딪치고 영키면서 스트레스를 받아 면역력이 약해져 질병이 생기면 쉽게 전염되는 한국 돼지와 달리 진정한 웰빙의 삶을 누리고 있는 것이다. 일반적으로 돼지는 풀어놓고 키우면 근육이 늘고 지방이 줄어 살이 질겨지고 맛이 떨어진다고 한다. 하지만 오테이자가 키우는 돼지는 이 지역에서만 자라는 토종 바스크 돼지로 몸에 검은 반점이 있는 것이 특징이다. 이 돼지는 다른 종들과는 달리 적절히 움직이고 뛰어놀수록 마블링이 발달해 고기의 질이 부드럽고 맛이 더 좋아진다고 한다.

이곳에는 자연 농장뿐 아니라 햄, 소시지 등 육류 가공식품을 판매하는 상점과 정통 프랑스 돼지고기 요리를 맛볼 수 있는 레스토랑도 자리하고 있다. 농장, 식품점, 레스토랑이 모두 모여 있는 이곳이야말로 프랑스 돼지고기의 모든 것을 제대로 볼 수 있는 곳이다.



1. 바닥에 떨어진 구멍으로 돼지의 배설물이 떨어져 축사를 보다 청결하게 유지할 수 있다.
2. 수확한 옥수수는 바로 농장 앞 사료 저장고 안에 보관된다. 3. 농장주인 장 마리 클루투(가운데)와 조합 관계자들. 4. 햄 건조실에서 숙성된 햄을 들고 있는 피에르 모테이자.



2대째 이어져 내려온 남서부 농장의 돼지 건강 비법

프랑스 남서부에서도 외곽에 자리한 모니쉬에서 2대째 농장을 이어오고 있는 장 마리 클루투. 그는 돼지 농장과 함께 넓은 옥수수 농장도 운영하고 있는데, 돼지들을 좀 더 건강하게 자랄 수 있도록 믿을 수 있는 사료를 먹이기 위해서다.

이곳에서 자란 돼지는 삼겹살, 목살, 갈빗살을 중심으로 한국으로 수출된다. 언젠가 고깃집 메뉴판에서 봤을 법한 '프랑스산 돼지고기' 중에 클루투가 기른 돼지가 있었는지도 모를 일이다. 그렇게 생각하면 이곳의 돼지 사육 시스템이 남의 일 같지 않게 느껴진다. 동물이 섭취한 영양소는 그들 몸에 쌓이고, 그것을 음식으로 섭취한 인간의 몸에 그대로 축적된다. 때문에 좋은 사료가 안전한 음식을 만드는데 있어 가장 중요한 요소이다. 이러한 이유로 클루투는 사료 관리에 각별히 신경을 쓴다. GMO(유전자 조작 농산물)나 동물성 사료를 쓰지 않는 것을 원칙으로 직접 수확한 옥수수 70%와 콩 30%만을 사용한다.

또 그의 농장 축사는 이제껏 기본 축사 중 가장 깨끗한 청결 상태를 유지하고 있었다. 같은 돼지들인데도 사육 환경이 이렇게 다를 수 있을까 생각하며 둘러보던 중 축사 바닥에 있는 구멍이 눈에 띄었다. 이를 통해 돼지의 배설물이 쌓여 축사가 더러워지는 것을 막을 뿐 아니라 구멍 아래쪽에 모아진 배설물을 퇴비로 만들어 좀 더 안전하고 풍부한 영양을 품은 옥수수를 기르는 데 한 몫하고 있다.

이 농장은 우리나라의 축협과 같은 남서부양돈생산자조합(FIPSO)에 소속되어 있어 농장의 환경과 돼지의 건강 관리에 더욱 유념하지 않을 수가 없다. 조합 내 축산 전문가들이 농장을 수시로 방문해 위생 관리가 잘되고 있는지, 안전한 사료를 사용하고 있는지 등 전반적인 돼지 사육 과정을 관리 감독하기 때문. 이때 수의과학 검역관이 반드시 동행해 돼지의 질병 유무와 영양 상태를 확인한다. 안전한 먹물거리를 위해 개인 농가와 사회가 연계하여 위생을 철저하게 관리 감독하고 있는 것이다.

프랑스의 생산 이력 추적제(트라사빌리테, Traçabilité)



우리나라는 아직까지 쇠고기에 대해서는 생산 이력 추적제를 시행하고 있지만 프랑스는 오래전부터 돼지고기에 대해서도 생산 이력 추적제를 도입해 왔다. 특히 유럽연합이 이력 추적 제도를 도입하고 마련할 당시 프랑스의 생산 이력 추적 시스템과 노하우를 차용할 만큼 그 어떤 곳보다 안정적이고 체계적으로

실시되고 있다. 특히 이력 추적과 위생 관리가 동시에 이뤄진다는 것이 장점이다. 품종, 출생지, 도축장, 가공장 등 거처온 모든 과정이 이력 카드에 담겨 전산 관리되고 각 공정마다 질병·축사 등을 조사한 수의과학 검역관의 위생 검사 결과도 함께 기록된다. 이력 추적뿐 아니라 돼지의 건강 상태까지 점검해 먹물거리의 안전과 소비자의 신뢰를 높이는 방식인 것. 특히 생산 이력 추적제는 돼지고기 관련 질병 발생률을 현저히 낮추고, 발생하더라도 재빨리 역추적해 확산을 막을 수 있도록 한다. 실제로 10년 전 구제역 발생 당시 즉각적인 조치를 통해 바로 진압했고, 그 후로 지금까지 프랑스에서는 구제역이 단 한 건도 발생하지 않았다.



1. 바이온 햄 숙성실에서 햄의 제조 방법을 설명하고 있는 아르자크 바이온햄 연합회의 피에르 에마뉴엘 브루트랑드.
2. 모든 과정을 통과한 햄에는 바이온 햄의 상징인 바스크 도장을 찍는다.



2000년 역사를 이어온 전통 가공식품, 바이온 햄

프랑스 성인 한 명당 일 년에 섭취하는 돼지고기는 무려 34.5kg. 그중 햄, 소시지 등의 비율이 70% 정도를 차지할 만큼 돼지고기 가공식품은 프랑스인들이 즐겨 먹는 가장 대중적인 음식이다. 특히 바이온 지방에서만 생산되는 2000년 전통의 바이온 햄은 시저와 앙리 4세마저 반하게 만든 명품 햄. 피레네 산맥의 찬 공기와 대서양의 따뜻한 바람이 만들어낸 바이온 햄의 짭조름하면서 담백한 맛은 어디서도 흉내 낼 수 없는 이 지역 고유의 맛이다.

아이에게 안심하고 먹이는 자연 발효 햄

프랑스에서 햄은 "엄마들이 이가 난 아이에게 가장 먼저 먹이는 음식"이라는 말이 있을 정도로 남녀노소 모두가 즐겨 먹는 음식이다. 아이 반찬으로 햄을 선택하지 못하는 한국 엄마들에게는 의아하게 들릴 수도 있을 텐데 그 이유는 프랑스의 햄은 보통 우리가 알고 있는 햄과 이름만 같을 뿐 제조 과정이나 성분이 전혀 다른 음식이기 때문이다. 바이온 햄은 돼지의 뒷다리만을 이용하고, 화학조미료나 기타 첨가물을 일절 넣지 않는 대신 지정된 청정 소금으로 염장을 하고 오랜 시간 동안 건조해 만든 자연 발효 식품이다. 뿐만 아니라 모든 제품의 재료와 영양 성분을 정해 놓은 제조 지침서의 이행 여부를 국가적으로 감독하고 있기 때문에 프랑스 엄마들이 안심하고 아이에게, 가족에게 먹일 수 있는 것이다. 프랑스의 햄은 우리가 지금까지 알고 있었던 햄과 전혀 다른 정직하고 건강한 전통 음식이다.

천혜의 자연으로 만든 바이온 햄

바이온 햄은 유럽연합이 인정한 '지리적 표시 보호제' 등록 식품이다. 바이온 지역에서 생산된 원료와 재료를 사용하고 정해진 제조 방법으로 만들어진 것만 바이온 햄이란 자격을 얻을 수 있으며, 이 모든 조건을 갖춰야 진짜 바이온 햄이라는 의미가 담긴 바스크 모양의 도장을 찍어준다. 특히 돼지고기를 소금으로 절인 뒤 온도와 바람만으로 건조해 만드는 햄은 지역과 기후의 절대적인 영향을 받기 때문에 어느 지역에서 만들어졌는지는 매우 중요한 품질 기준이 된다. 바이온 햄은 피레네 산맥과 대서양의 차고 따뜻한 공기를 골고루 맞고, 이 지역 일대에서만 나는 특별한 온천수 소금을 사용해야 한다. 또 돼지는 평균에 육수수를 50% 이상 섭취해야 불포화지방산, 비타민과 오메가 등 영양 성분이 더 풍부하기 때문에 다른 지역에 비해 육수수 재배가 활발한 인근 세 개 지역에서 사육된 것만 사용해야 한다.

시간과 정성으로 만든 슬로 푸드

바이온 햄은 "4개월을 모두 거쳐야 만들 수 있다"고 할 만큼 오랜 시간을 들여 자연스럽게 숙성시키는 슬로 푸드다. 우선 신선한 돼지 뒷다리에 소금을 바른 후 선반에 놓혀 2주 동안 냉장 보관한다. 그 후 습도를 높인 뒤 거꾸로 매달아 8주를 놔둔다. 다음은 건조 단계. 온도를 조금씩 올려주면 가장자리부터 천천히 진하게 변하면서 부드러워지기 시작한다. 그렇게 10주 동안 온도를 약 12°C에 맞춰 따뜻한 바람을 쐬



1. 얇게 썬어 조리하지 않고 먹는 바이온 햄. 2. 83℃까지 끓인 온천수 위로 떠오른 소금 결정체를 기계로 건져내고 있다.
3. 온천수 염전에서 만들어진 청정 소금 '살리스 드 베이른'.
4. 햄, 파테, 프리카세 등을 판매하는 프랑스의 육류 가공식품점.

어주면서 향과 맛의 깊이를 더한다. 날씨가 좋은 날에는 건조실의 창문을 열어 자연 바람을 들이기도 한다. 10주가 흐르면 숙성실로 자리를 옮긴다. 온도를 최대 22℃까지 올리고 돼지의 피하 지방, 살기, 후춧가루를 섞은 것을 살코기 표면에 꼼꼼히 바른다. 이는 외부 공기가 닿지 않도록 하고 고기 자체 내에서 스스로 숙성할 수 있도록 돕는 역할을 한다. 그 상태로 최소 7개월을 보내고 어느 정도 건조와 발효 과정을 거쳐 숙성이 되면 치즈에서 나는 구수하고 은은한 향이 퍼지기 시작한다. 마지막으로 숙성 전문가가 스틱으로 찍어 숙성 정도를 냄새로 확인하고, 그의 승인이 떨어지면 비로소 식탁에 오를 수 있는 자격을 갖추게 된다. 그야말로 시간과 정성이 바이온 햄의 맛을 더욱 깊고 진하게 만드는 최고의 양념인 것이다. 이렇게 완성된 햄은 먹는 방법이 다양하다. 얇게 썰어 조리하지 않고 와인 안주로 먹거나 샐러드에 넣기도 하고 빵 사이에 끼워 샌드위치처럼 먹어도 좋다.

온천수 염전에서 난 청정 소금

햄을 만들 때 기본적으로 소금을 제외하고 맛을 내는 어떠한 조미료도 첨가하지 않기 때문에 소금은 햄의 맛을 결정짓는 중요한 재료가 된다. 때문에 바이온 햄에는 '살리스 드 베이른'이라는 특별한 소금을 사용한다. 이 소금은 베이른 지역의 온천수에서 채취한 것으로, 과거 바다였던 지역의 지하에서 오랫동안 소금기를 머금고 숨어 있던 바닷물을 이용한 것. 오랜시간 지하에 숨겨져 있었기 때문에 순수하고 깨끗한 청정 소금을 얻을 수 있는 최적의 조건을 갖추고 있다. 거기다 짠맛은 사해보다 10배나 높아 소량만 사용해도 충분히 깊은 맛을 낼 수 있고, 일반 소금보다 미세할이 풍

부하다. 이렇게 특별한 베이른의 소금은 만드는 방법도 평범하지 않다. 지하에서 끌어 올린 온천수를 큰 풀에 담아 끓여 평균 온도를 83℃로 유지한다. 그 상태로 3일 정도 지나면 소금 결정체가 수면 위로 떠오르는데 기계를 이용해 결정체만 살짝 건져낸다. 그리고 이를 물이 빠질 수 있는 큰 주머니에 담아 15일 동안 물기와 불순물을 빼는 '다칸팅' 작업을 거친다. 그 후 약 3개월 동안 자연 바람에 건조시킨 뒤에야 바이온 햄에 사용할 수 있는 완벽한 청정 소금이 탄생된다.

다양한 돈육 가공식품의 나라



프랑스 음식이라고 하면 오려나 거위의 간을 이용한 푸아그라를 흔히 떠올린다. 하지만 이는 극히 일부에 불과하다. 돼지고기 신선육보다 가공육의 소비가 월등히 높은 프랑스에는 육류 가공식품의 종류가 무궁무진하다. 전통적으로 내려오는 것과 현대에 개발된 조리법을

대충 합쳐도 400가지가 넘는 만큼 육류 가공식품 문화가 매우 발달되어 있다. 돼지고기를 소금으로 절인 후 건조하여 말린 햄뿐 아니라 다양한 소시지, 고기를 잘게 다져 지방과 함께 삶아 으깨 먹는 리에트, 돼지의 살코기와 비계를 섞은 후 고체로 만들어 빵에 발라 먹는 파테, 잘게 썬 돼지고기를 매콤하게 양념해 끓인 스투인, 프리카세 등의 요리도 바로 만들어 먹을 수 있도록 통조림으로 나와 있다.