

같이 보기

: KHA 미식회

## 행복과

## 위로의 달콤함

# 스위트

성탄절이 되면 빨강, 초록, 파랑 알록달록한 장식품들이 거리와 집을 장식하고 색색의 포장지에 쌓인 달콤한 간식들이나 케이크, 선물들을 주고받곤 한다. 온갖 크기의 값비싼 것들이 연말을 장식하지만, 달콤한 스위트 작은 한 조각이면 추위로 얼어붙은 몸도, 쓸쓸한 마음도 위로가 된다.

글 양생

### 겨울날 보물 상자 속

#### 작은 달달구리들

어린 날, 성탄절은 손꼽아 기다리는 몇 안 되는 날이었다. 세뱃돈을 받는 설날만큼이나 말이다. 반짝거리는 포장지에 쌓인 선물이 어린 마음을 두근거리게 했고, 성탄절 당사자보다 더 설레며 맛보던 케이크는 1년의 마지막을 장식하는 기분 좋은 달콤함이었다. 하지만 그중에서도 가장 좋았던 것은 딱 그 시기에만 맛볼 수 있었던 온갖 종류의 달콤한 간식들이었다. 평소에 초콜릿 같은 단 것들과 간식에 엄격한 부모님은 경제적 이유로, 건강을 이유로 달콤한 간식보다 직접 만드는

간식들을 주시곤 하셨다. 때문에 성탄절 무렵 알록달록한 포장지에 쌓인 자그마한 단 것들을 받으면 그것을 냉큼 입에 넣기보다 나만의 보물 상자에 몰래 넣어 두고 아주 조금씩 아껴 먹곤 했다. 부모님이나 동생이 없는 틈을 타 숨겨둔 사탕 한 알, 캐러멜 한 알을 꺼내 조심조심 포장지를 벗겨 입에 넣곤 행어나 금세 사라질까 깨물지도 못하고 천천히 녹여 먹던 그 달콤함이란. 그때 나의 보물 상자 속엔 초콜릿뿐만 아니라 사탕, 캐러멜, 누가를 비롯한 온갖 종류의 달콤한 조각



들이 가득했더랬다. 그러다 눈이 녹고 따뜻하고 더운 계절이 오면 어느새 숨겨둔 것마저 깜빡하고 있다가 한참이 지나 상자를 열어본다. 그러면 더위에 녹아서로 늘어붙어버린 정체불명의 것이 상자에 들어있었고, 아끼지 말고 얼른 먹어버릴 걸 후회하던 어린 날의 내가 거기 있었다.

**행복하고**

**달콤한 조각들**

스위트 혹은 캔디. 사탕을 비롯한 캐러멜, 누가, 퍼지 등을 총칭하는 이 단어만큼 달콤하고 기분 좋은 단어가 또 있을까. 하지만 한 단어로 정의되기엔 각각 가진 맛도 매력도 전부 달라서 어느 것 하나 고르는 것 자체가 시련일 때도 있다. 수많은 스위트 중에서도 가장 형님은 사탕이다. 사탕수수액을 졸여 만든 것이 시초인 사탕은 사실 동양이 원조다. 2천 년 전, 인도에서 사탕수수를 활용해 사탕을 만들기 시작했다. 기원전 327년, 알렉산더 대왕이 인도를 점령했을 때 이미 사탕을 제조하고 있었다고 한다. 이후 7세기경 중국에서 인도의 사탕 제조법을 배워갔고, 8세기경 아라비아인들이 유럽 각국으로 사탕을 전파하게 된다. 이 달고 작은 한

알의 사탕은 이후 중세때까지 부유층에서만 먹을 수 있는 귀한 간식으로 사랑받게 된다. 누가(Nougat)는 꿀이나 설탕에 달걀 흰자를 섞어 만든 비결정체 사탕의 일종이다. 거품 낸 흰자에 펄펄 끓인 꿀과 설탕을 부으면서 계속 저으면 조금씩 되직해지면서 모양이 잡힌다. 이것을 차가운 철판 등에 붓고 땅콩이나 아몬드 같은 견과류를 넣은 후 굳혀서 길쭉한 형태로 툭툭 썰어 내는데, 달달하면서도 옛처럼 쫀득하고 부드러운 식감을 가졌다. 프랑스에서 가장 널리 만들어지고 있으나 이란을 비롯한 중동에서 널리 먹는 간식에서 유래되었다. 사탕이나 누가보다 나중에 만들어진 퍼지(Fudge)는 스위트계의 막내다. 대부분의 스위트들이 아시아에서 유래했거나 영국, 프랑스 등에서 발전한 것과 달리 퍼지는 19세기 후반 미국에서 처음 등장했다. 캐러멜을 만드는 과정에서 계량을 잘못해서 만들어졌는데 재료는 간단하다. 설탕, 버터, 우유를 혼합해 녹이다가 차가운 대리석이나 판 위에 붓고 견과류, 견과일, 초콜릿 등 다양한 재료를 섞어 서서히 굳히면 된다. 누가보다 훨씬 부드럽고 입에 넣으면 바로 사르르 녹아 사라지는 식감이어서 차와 잘 어울린다. 덕분에 발생지인 미국보다 오히려 영국에서 발전해 자리 잡았다. 🍬

**스위트 3총사**



**사탕 Candy**

유래: 기원전 2,000년 전 인도  
재료: 사탕수수  
특징: 순수한 단맛, 오랜 시간 귀족을 비롯한 상류층의 사치품으로 사랑받음



**누가 Nougat**

유래: 이란 및 중동  
재료: 달걀 흰자, 꿀, 설탕(또는 옥수수 시럽이나 당질), 견과류 등  
특징: 쫀득하고 부드러운 식감. 초콜릿이나 크래커 등 다른 디저트 속재료로 많이 사용



**퍼지 Fudge**

유래: 19세기 미국  
재료: 설탕, 버터, 우유, 견과류 등  
특징: 버터, 캐러멜의 풍미와 약간의 짭조름한 깊은 단맛에 입에 넣자마자 빠르게 녹아 사라지는 식감