참 매운맛, 캄포트 후추

캄보디아 남부 캄포트는 까다로운 미식가도 '세계 최고 품질'이라고 엄지를 세우는 후추 생산지다.
크메르 루주 시대 거의 사라질 뻔했던 후추가 현재 캄보디아 요리의 중심에서 과거의 영광을 재현하고 있다.

The Perfect Pepper

Cambodia's Kampot Province is home to what discerning gastronomes consider the world's best pepper. After nearly disappearing during the time of the Khmer Rouge, it's once again taking pride of place in the country's cuisine.

한때 화폐로 쓰일 만큼 귀했던 후추. 지금은 흔한 향신료 취급을 받아 여기저기 두루 쓰이지만, 후추의 향과 풍미를 제대로 음미할 만한 곳은 드물다. 그런데 과거 후추가 누린 명성을 그대로 지켜 가는 곳이 있다. 바로 캄보디아 남부 해안의 캄포트다. '후추의 왕'이라 불리는 '캄포트 후추'를 찾아 떠났다.

"캄포트 후추의 품질은 최고입니다. 매운맛이 지나치게 강하지 않으면서도 풍미가 입에 오래 남습니다." 후추를 이용한 요리로 유명한 식당 '그린하우스'의 주방장 뱅자맹 마로틴의 말이다. 그는 캄포트 후추의 매력에 빠져 프랑스에서 캄보디아로 왔다.

후추는 자연환경의 영향을 많이 받는다. '팜링크'의 지배인 세바스티앵 르시외르는 "캄포트 후추는 최적의 토양, 물, 공기가 만나 완성되는 작물"이라며 "이곳은 바다가 가까워 공기 중에 요오드 성분이 풍부하고, 돌과 모래가 섞인 지층이라 배수도 잘된다"고 말했다. 팜링크는 120명이 넘는 영세농들로부터 후추를 사들인 뒤 가공 판매하는 회사다.

후추 생산에 있어 해당 지역의 기후와 토양은 굉장히 중요하다. 캄포트 후추는 캄보디아 최초의 '지리적 표시' 인증 농산물이다. 인증 마크를 받았다는 것은 캄포트산 후추이며 천연 비료와 살충제만 사용해 재배했다는 의미다.

Once so prized that it was used as currency, today pepper seems the most ordinary of spices. But there is one place where the spice retains some of its historical prestige. On the southern coast of Cambodia, around the town of Kampot, the local crop is known as the "king of pepper" and is undeniably the world's best.

Pepper, like grapes, benefits from terroir. "There's a combination of soil, water and air that suits the Kampot pepper vine. The proximity of the sea brings iodine into the air, and the soil has different strata of lateritic rocky and sandy soil, allowing good drainage," says Sebastien Lesieur, the director of Farmlink, which markets and processes pepper from over 120 small-scale farmers.

With the microclimate and soil of the area being so important to the pepper, it was the first product in Cambodia to gain geographical indication status. This not only specifies that the pepper is from the Kampot area but also that it was grown under certain conditions and that only natural fertilizers and pesticides were used.

삶의 양념 중국 원나라 때 사신 저우다관(周達觀)이 앙코르 제국을 방문한 후 남긴 기록에 따르면 캄보디아의 후추 생산 역사는 13세기까지 거슬러 올라간다. 그로부터 수백 년 뒤인 1873년 아체 전쟁 발발로 전 세계 후추 생산량의 반을 책임지던, 현재 인도네시아 수마트라섬 북쪽 끝인 아체 지역의 후추 생산이 중단되자 당시 캄보디아의 식민국이던 프랑스는 캄보디아에서 후추 생산에 박차를 가한다. 20세기 초에 이르러 캄보디아의 연간 후추 생산량은 8000톤에 달했다.

1960년대 초 파리의 식당에서는 캄포트 후추를 썼는데, 캄보디아가 전란에 휩싸이면서 후추 생산과 명성도 내리막길을 걸었다. 1979년 크메르 루주 정권은 붕괴했지만, 그 잔당이 1990년대까지 게릴라 활동을 벌이면서 캄포트 지역에도 타격을 가해 20세기 말 캄포트의 연간 후추 생산량은 4톤에 그쳤다.

"후추 사업을 시작한 건 2000년대 초예요. 토지를 구매하고 소수의 인원 몇 명이 땅을 개간했지요. 그 과정에서 지뢰를 파낸 적도 있어요." '스탈링 팜'의 캄보디아인 대표 안나 힘의 말이다. 스탈링 팜은 40만 제곱미터에 달하는 규모로, 캄포트 지역에서 가장 큰 농장에 속한다. 농장에 열을 지어 늘어선 벽돌 기둥은 넝쿨 식물인 후추나무가 타고 올라 온통 초록빛이다.

스탈링 팜은 2002년에 처음 후추를 심어 2005년에 생산했다.

'캄포트 후추'를 재배하는 농부가 최근에 파종한 작물을 살피고 있다(왼쪽 페이지). 한 일꾼이 갓 수확한 덜 익은 후추 열매 가지를 들어 보여 주고 있다(아래). 캄포트 중앙 시장에서 판매하는 후추(오른쪽 위).

A Kampot pepper farmer surveys his young plants. Local crops benefit from the region's unique terroir (opposite). A worker displays sprigs of freshly harvested unripe pepper (below). Pepper for sale in Kampot's central market (above right).

SPICE OF LIFE Cambodian pepper production dates to at least the 13th century, when Chinese diplomat Zhou Daguan mentioned it in writings about life in the Angkor Empire. Centuries later, French colonists began production in Cambodia after the 1873 outbreak of the Aceh War brought a halt to supplies from Aceh, which had been producing half of the world's pepper. By the early 20th century, Cambodia's annual production was 8,000 tons.

By the 1960s, as Cambodia slipped into war, production and memory of the pepper faded. Despite the overthrow of the Khmer Rouge in 1979, guerrilla activity by remnants of Pol Pot's regime afflicted the Kampot region into the '90s, and annual production fell to just four tons.

"Our story began in the early 2000s, when we purchased the land, and a small team cleared it, digging up a few land mines in the process," says Anna Him, the Cambodian CEO of Starling

처음에는 수요가 별로 없어 공짜로 나누어 줄 정도였다. 지금은 후추나무가 3만 그루에 달하며, 2~5월에는 50여 명의 현지인을 고용해 수확과 가공 작업을 한다.

캄포트 후추는 수확 시기와 가공 상태에 따라 녹후추, 적후추, 흑후추, 백후추 네 가지로 구분한다. 녹후추는 익지 않은 후추 열매이고, 적후추는 잘 익은 열매를 말린 것이다. 흔히 볼 수 있는 흑후추는 익지 않은 녹후추를 껍질째 말린 것이며, 백후추는 껍질을 벗겨 말린 것을 가리킨다. 종류마다 맛이 다르다.

"요리마다 어울리는 후추를 찾는 실험을 좋아합니다. 음식에 아무 후추나 갈아 넣지는 않아요. 잘 보이지 않더라도 후추의 맛을 그대로 느끼길 바라니까요. 양념이라기보다는 향을 내는 재료로 사용하죠." 뱅자맹 마로틴은 후추를 주재료로 삼아 메뉴 전체를 구성하기도 했다. 참치 다타키의 인기가 높은데, 참치를 백후추로 충분히 양념하고 적후추 크림소스를 곁들여 완성하는 식이다. 쿠키에도 후추를 활용하는데, 쌉싸래한 초콜릿에는 신선한 적후추가 제격이라고 한다.

캄보디아 사람들은 녹후추 열매를 가지째 오징어튀김 등 여러 요리에 사용한다. 캄포트산 흑후춧가루와 소금, 라임즙을 섞어 구운 고기용 디핑 소스를 만들기도 한다. 하지만 후추를 이용한 요리 중 백미는 '캄포트 후추 게 요리'다. 케프 지역의 특산물인 게에 신선한 후추를 듬뿍 넣어 볶는다.

캄보디아에서 유명한 요리사인 루 멩은 캄보디아인은 음식에 온기와 풍미를 더하기 위해 후추를 사용한다고 말한다. "저는 가리비와 생선 요리뿐 아니라 양념 소고기 샐러드에도 신선한 후추를 즐겨 사용합니다." 그가 운영하는 프놈펜 소재 고급 식당 '말리스'의 철학은 '살아 있는 캄보디아 음식 만들기'다. 오래된 조리법을 되살리는 데 그치지 않고 새로운 요리법을 개발하고자 애쓰는 것이다. '캄포트 후추 브륄레'가 여기에 해당한다. "캄포트산 녹후추의 톡 쏘는 알싸한 맛과 커스터드 크림으로 만든 크렘브륄레의 부드럽고 풍성한 맛이 어우러지면 환상적인 디저트가 완성되죠."

사라질 뻔했던 캄포트 후추는 이제 전성기의 영광을 되찾을 준비가 된 듯하다. 더불어 캄보디아 음식까지도. "캄포트 후추는 캄보디아 요리의 풍요로움을 그대로 보여 줍니다. 캄보디아 땅에서 나고 자라는, 더없이 '캄보디아적'인 재료죠. 캄보디아 요리도 다른 나라의 요리만큼이나 다양합니다. 각 지역의 토양, 공기, 계절이 담긴 다양한 농산물로 요리하거든요." 멩의 말이다.

글 마크 앤드루스 사진 루크 더글비

프놈펜의 고급 식당 '말리스'의 주방장 루 멩은 새롭고 독창적인 조리법을 개발하면서 캄보디아 음식을 세련된 방식으로 재해석한다(위, 왼쪽 아래). 케프 지역 특산물인 게로 만든 '캄포트 후추 게 요리'(오른쪽 페이지).

At Malis, his upscale Phnom Penh restaurant, chef Luu Meng both creates inventive new recipes and serves refined takes on Cambodian classics (above, below left), including Kampot pepper crab, which is often made using the famed crabs from the town of Kep (opposite).

Kampot pepper, salt and lime juice to make a dipping sauce for grilled meat. But the quintessential dish using the ingredient is Kampot pepper crab, which matches the fresh spice with the famed crabs from Kep.

Luu Meng, Cambodia's leading chef, says Cambodians use the pepper to add warmth and spice to dishes. At Malis, his upscale Phnom Penh restaurant, Meng operates according to an ethos of "living Cambodian cuisine," not only reviving old recipes that were lost to the Khmer Rouge but also creating new ones, as with Kampot pepper brûlée. "Balancing the sharp, spicy flavors of green Kampot pepper with the soft, creamy flavors of a custardy crème brûlée creates a surprisingly delicious dessert," he says.

After almost disappearing, Kampot pepper is now poised for a return to prominence and, perhaps, to bring Cambodian cuisine with it. "Kampot pepper is a reflection of the richness of Cambodian cuisine and the way that it's so attached to the land that it comes from," says Meng.

By Mark Andrews Photographs by Luke Duggleby

Farm. Starling first planted pepper in 2002 and harvested in 2005. Initially, the company found little demand and ended up giving most of the production away. Today, it's one of the largest farms in the area, with 30,000 plants. Pepper plants are climbers, and the farm is lined with rows of brick columns wrapped in green.

There are four types of Kampot pepper. Green is the plant's unripe fruit. Red is the dried product of ripe berries. Common black pepper is the dried form of fresh green pepper, and white pepper simply has had the outer skin removed. Each variety has a subtly different taste.

"I enjoy experimenting to find which is the perfect pepper for a particular recipe," says Benjamin Marotine, the chef at GreenHouse, a Kampot restaurant noted for its innovative use of the spice. In his tuna tataki starter, he infuses the fish with white pepper before serving it with a red pepper cream sauce. With cookies, he finds fresh red pepper marries perfectly with the bitter hint in chocolate.

Cambodians often use sprigs of fresh green pepper in dishes such as fried squid, and they mix ground black