



달콤한 퀘벡의 맛 캐나다 메이플시럽

이른 봄, 따뜻한 햇살이 퀘벡의 숲을 부드럽게 감싸면 단풍당(丹楓糖) 생산자는 숲으로 들어가 사랑단풍나무의 수액을 받아 모은다. 이 수액으로 만든 달콤한 메이플시럽은 캐나다인의 식탁에 빠지지 않고 올라가는 국민 감미료다.

Sugar Season

When early spring sunshine starts to warm the forests of Quebec, sugar-makers head into the woods to turn maple sap into the sweet maple syrup that's an essential part of the Canadian table.



제당 농장 '쉬크리 드 라 몽타뉴'에서 사탕단풍나무 수액을 받기 위해 나무에 들통을 매단 모습(왼쪽 페이지). 농장 일꾼이 단풍당 제조를 위해 수액을 졸이고 있다(위). 약 40리터의 수액으로 메이플시럽 1리터를 만들 수 있다(오른쪽).

A bucket attached to a sugar maple collects sap at Sucrierie de la Montagne, a maple syrup farm west of Montreal (opposite). Simon Rozon boils maple sap to turn it into syrup (above). It takes roughly 40 liters of sap to make one liter of maple syrup (right).



3월 초에도 퀘벡의 숲에는 눈이 무릎 높이까지 쌓여 있다. 사탕단풍나무 수액에서 얻는 단풍당(丹楓糖) 제조자 피에르 포세는 날이 얼른 따뜻해지지만 기다리고 있다. 곧 날씨가 풀리면 캐나다 동부 몬트리올 서쪽에 있는 포세의 메이플시럽 농장 '쉬크리 드 라 몽타뉴' 주변의 얼어붙은 사탕단풍나무도 온기를 얻게 될 것이다. 포세는 초봄의 이 시기가 일 년 중 숲에서 일하기에 가장 아름다운 시간이라고 이야기한다. "얼었던 나무가 녹으면서 땅에서 향긋한 나무 냄새가 올라오기 시작할 때입니다. 계절이 바뀌는 거죠." 은백색 턱수염을 기른 포세가 환히 웃으며 말했다.

이 환절기에 메이플시럽이 만들어진다. 2월부터 시작해 4~8주 동안 일교차가 큰 날이 이어진다. 낮에는 포근하고 밤에는 추운 이 시기에 수액이 사탕단풍나무 속에 들어차며 흐른다. 따뜻한 봄날 오후에 사탕단풍나무의 줄기를 칼로 잘라 보면

Shin-deep snow blankets the Quebec forest in early March, but sugar-maker Pierre Faucher is dreaming of milder days. Soon, sunny weather will warm the frozen maple trees that surround Sucrierie de la Montagne, Faucher's maple syrup farm west of Montreal, Canada. For him, those first weeks of spring are the most beautiful time of year to work amid the trees. "As it thaws out, the smell of the woods comes out of the earth," says Faucher, his silver-and-white beard framing a merry smile. "The world is changing, continually changing."

That period of transition is what makes maple syrup possible. For a period of four to eight weeks beginning in February, mild days alternate with freezing nights, a pattern that sends sap coursing through the maple trees. Cut into the trunk of a maple on a warm spring afternoon and clear sap pours out; put your lips to the wood and you can drink the barely sweet liquid straight from the tree.

To collect sap, Faucher drills small holes in each tree

맑은 수액이 쏟아져 나온다. 나무에 입을 대고 단맛이 거의 없는 이 액체를 바로 마실 수도 있다.

포세는 사탕단풍나무에 작은 구멍을 낸 다음 금속 들통을 매달아 방울방울 떨어지는 수액을 모은다. 사탕단풍나무 수액을 메이플시럽으로 만들려면 몇 시간 동안 끓여야 하는데, 포세는 자신의 제당 공장 안 활활 타는 장작불 위에서 이 작업을 한다. 수액 40리터 정도면 메이플시럽 1리터를 만들 수 있다. 섭씨 104도에서 농축한 시럽을 증발기에서 따라 낼 때 시럽의 색깔은 채취 시기에 따라 저마다 다른데, 얼은 금색부터 짙은 적갈색까지 사뭇 다양하다.

올해 나이 일흔셋인 포세는 1978년 단풍나무가 빼곡한 작은 숲을 사들인 이후 지금까지 메이플시럽을 만들고 있다. 메이플시럽 제조는 퀘벡 지방의 오랜 전통이기도 한데, 퀘벡주는 전 세계에서 유통되는 메이플시럽의 70퍼센트 이상을 생산하고 있다. 단풍나무는 세계 곳곳에서 자라지만, 사탕단풍나무는 북미가 원산지다. 단풍당 생산자들이 수액을 채취할 수 있는 기후 조건에 들어맞는 곳은 캐나다와 미국 북부 사이에 자리한 띠 모양의 아주 좁은 지대뿐이다.

and then affixes a metal bucket to collect the slow dribble of liquid. (Most modern farms use plastic tubing instead.) Turning maple sap into maple syrup requires hours of boiling, which Faucher does over a roaring wood fire in his rustic sugar shack. It takes roughly 40 liters of maple sap to make one liter of maple syrup. When it comes streaming out of Faucher's evaporator at 104C, the syrup ranges in color from a pale gold to deep mahogany brown.

The 73-year-old has been making syrup since 1978, when he bought his plot of maple-rich forest. It's a tradition with deep roots in Quebec, which makes more than 70 percent of the world's maple syrup. While maple trees grow across the globe, the sugar maple is native to North America; the precise climatic conditions that allow sugar-makers to harvest the sap are limited to a narrow band of territory in Canada and the northern United States.

The region's Native people have been making maple syrup for many centuries, long before Europeans arrived.

다양한 빛깔, 다양한 맛 이 지역 북미 원주민은 유럽인이 들어오기 전부터 긴 세월 동안 메이플시럽을 만들어 왔다. 차례로 퀘벡에 정착한 프랑스인과 영국인은 북미 원주민 음식을 자신의 농업, 요리 전통의 일부로 받아들였다. 봄이 오면 가족들이 함께 모여 사탕단풍나무 수액을 채취하고 메이플시럽을 만들기 시작했다. “한 해 농사의 첫 수확이었죠. 농장을 떠나 살던 가족도 농장으로 돌아와 단풍당을 만드는 오두막에서 파티를 열며 봄을 맞이했어요.” 포세의 말이다.

파티 전통은 쉬크리리 드 라 몽타뉴 같은 제당 농장에서 아직도 이어지고 있다. 방문객은 대대로 전해지는 단풍당 생산 철마다 먹는 푸짐한 음식을 즐길 수 있다. 파티 음식으로는 단풍당에 절인 햄, ‘투르티에르’라 불리는 고기파이, 두툼하게 썬 염장 베이컨 등이 있다. 메이플시럽도 유리병에 담아 식탁 위에 차려 놓는데, 사람들은 이 달콤한 액체를 콩 요리나 수플레오믈렛 등 어디든 뿌려 먹는다. 디저트로 는 노릇노릇한 팬케이크와 슈거파이가 나오는데, 슈거파이는 메이플시럽으로 만든 크림을 올린 전통 간식이다.

푸짐한 시골 음식이지만, 이 중 몇 가지 요리는 퀘벡에서

As French- and English-speaking newcomers made a home in Quebec, they adopted Native food as part of their own agricultural and culinary traditions. Families began coming together in spring to harvest maple sap and make syrup. “It was the first crop of the year,” says Faucher. “Families that lived away from the farm would return to celebrate spring with a little party at the sugar shack.”

Those parties live on at commercial sugarhouses like Sucrerie de la Montagne, where visitors enjoy the same hearty foods that have been eaten during sugaring season for generations. The traditional feast includes sugar-cured ham, a meat pie called *tourtière* and thick slices of salted bacon. Glass jugs of maple syrup are ready on the table, and diners pour the sweet liquid on everything from baked beans to souffléed omelets. For dessert, servers arrive with golden-brown pancakes and slices of sugar pie, an old-fashioned treat whose creamy filling is spiked with plenty of maple syrup.

가장 근사한 식당의 주메뉴이기도 하다. 참신한 퀘벡 요리를 세련되게 내놓기로 유명한 몬트리올의 식당 ‘르 클뢰브 사스 에 페슈’에서 슈거파이는 고객이 가장 많이 찾는 메뉴 중 하나다. 파티시에인 와키 마사미는 세련된 메이플 디저트의 핵심은 시럽의 단맛과 균형을 이룰 재료 선택이라고 말한다. “저는 신맛이 나는 재료를 주로 씁니다.” 그녀는 슈거파이 위에 크렘프레슈를 얹어 마무리한다. 와키는 슈거파이와 함께 ‘스트라트’라는 메이플 파르페도 내는데, 식당의 대표 메뉴 중 하나다. 예쁘고 달콤한 이 디저트에는 아주 가느다란 초콜릿 리본이 올라가는데, 와키는 여기에 새콤한 크랜베리, 라즈베리, 레드커런트 콩포트를 곁들여 맛의 균형을 맞춘다. 디저트 메뉴에는 캐러멜, 바닐라, 꿀 향이 감도는 호박색 메이플시럽을 즐겨 사용한다. 메이플시럽은 색깔에 따라 네 등급으로 나뉘는데, ‘황금색’ ‘호박색’ ‘갈색’ ‘진갈색’이 그것이다.

입맛에 맞는 시럽을 찾는 방법은 오직 하나, 일일이 맛보는 수밖에 없다. 시식은 르 클뢰브 사스 에 페슈에서 몇 블록 떨어진 곳에서 가능하다. 손님들은 ‘델리스 에라블’이라는 메이플 솥 직원의 안내에 따라 각각의 시럽을 맛볼 수 있다.

MAKING THE GRADES It’s hearty country food, but some of those same recipes also feature at Montreal’s most elegant restaurants, like Le Club Chasse et Pêche, known for refined takes on new Quebecois cuisine. Pastry chef Masami Waki says that the key to sophisticated maple desserts is choosing the right ingredients to balance the sweet syrup. “I like acidity with maple,” explains Waki, who tops her sugar pie with *crème fraîche*. She also makes a maple parfait called Strates. Delicate and sweet, it’s complemented with a tart compote of cranberries, raspberries and red currants. For desserts, she favors amber maple syrup, which has notes of caramel, vanilla and honey. It’s one of four grades of syrup ranked by color, from “golden” to “amber,” “dark” and “very dark.”


There’s only one way to find your favorite — by tasting them all. Visitors to Montreal can do precisely that in guided tastings at maple shop Délices Érablé & Cie. “The very first syrup of the season has the most delicate flavor,”



‘르 클뢰브 사스 에 페슈’의 파티시에 와키 마사미는 슈거파이 위에 크렘프레슈를 올리고(왼쪽 페이지), 메이플 파르페에 산딸기류 콩포트를 곁들인다(아래). ‘델리스 에라블’의 부점장 마크 맥도너가 메이플 태피를 만들고 있다(오른쪽).

At Le Club Chasse et Pêche in Montreal, pastry chef Masami Waki tops her sugar pie with *crème fraîche* (opposite) and complements her maple parfait with a tart berry compote (below). Mark McDonough makes maple taffy at Délices Érablé & Cie boutique and bistro (right).

“봄에 첫 번째로 생산한 시럽은 가장 은은한 맛이 납니다.”
 부점장인 마크 맥도너가 색이 가장 옅은 황금색 시럽을 선보이며
 말했다. “이번에는 색이 짙고 맛도 더 진한 정통 메이플시럽을
 맛볼 차례입니다. 흔히 ‘앰버 시럽’이라고 부르죠.” 수액 채취가
 끝날 즈음이면 시럽은 색이 짙어지고 맛도 진해진다. 맥도너는
 색이 제일 짙은 메이플시럽은 매장의 대표 메뉴인 메이플
 카푸치노에 사용한다고 덧붙였다.

한편 슈크리 드 라 몽타뉴 농장에서는 가장 옅은 색부터
 초봄에 생산하는 시럽, 시즌 후반에 만드는 적갈색 시럽까지 모든
 등급의 메이플시럽을 주방에서 고루 사용한다. 하지만 포세의
 농장에서는 호박색을 띠는 앰버 시럽이 늘 식탁 한가운대를
 차지한다. 진한 맛과 풍부한 식감 때문이다. “우린 이 시럽을
 매일 먹습니다. 입 안에서 살살 녹거든요.” 밝은색 눈동자를
 반짝이며 포세가 말했다.  글렌 로즈스미스 사진 마이클 헤니

델리스 에라블 매장에서는 메이플시럽으로 만든 다양한 상품을 판매한다.

Délices Érable & Cie sells a wide variety of maple syrup products, from teas and candies to cookies and cappuccinos.

explains assistant manager Mark McDonough as he
 presents golden syrup, the lightest in color. As the season
 goes on, warming temperatures alter the chemical
 makeup of the sap. “We get a darker color, richer flavor, a
 more classic maple flavor. It’s what we call amber syrup.”
 By the end of the sugaring season the syrup turns dark
 and powerful. “At each step we’re getting a more intense
 flavor,” adds McDonough, who uses the darkest grade of
 syrup to sweeten the shop’s signature maple cappuccinos.

Back at Sucrierie de la Montagne, each grade of maple
 syrup is used in the kitchen, from the palest, early-season
 variety to the mahogany-colored syrup made later in the
 year. But for Faucher, the mid-season’s amber syrup will
 always have pride of place on the sugarhouse table, where
 its rich flavor and lush texture shine. “This is what we eat
 every day,” he says, a twinkle in his bright eyes. “It’s velvet.
 It’s beautiful. It rolls in your mouth.”

 By Jen Rose Smith Photographs by Michael Heeny



LOS ANGELES
 GO EXPLORE THE UNIQUE VIBE
 go korean

KOREAN AIR 
 www.koreanair.com

