

[붙임] 에세이 작성 서식

<b>제 목</b>	흥선대원군 입맛 소유자의 노서아(露西亞) 생존기		
<b>소속 대학</b>	인문대학	<b>소속 학과</b>	러시아학과
<b>학 번</b>	2021****	<b>이 름</b>	황***

**1. 전쟁도 추위도 아닌, 러시아 음식**

러시아에 가기 전, 내가 가장 걱정했던 것은 4년째 진행 중이던 전쟁도, 영하 20도 이하의 추위도 아니었다. 음식이었다. 2025년 2학기, 나는 학과에서 진행되는 현지 교육을 통해 한 학기 동안 러시아 블라디보스토크에 가게 되었다. 러시아행을 준비하면서 가장 먼저 마주한 것은 2022년 이후로 업데이트되지 않은 러시아였다. 전쟁 발발 이후 러시아를 방문하는 사람들은 많지 않았고, 한국에서 찾을 수 있는 생활 정보나 학교에서 제공하는 자료도 대부분 몇 년 전의 것이었다. 내가 현지에서 어떻게 살아야 할지는 쉽게 그려지지 않았다. 내가 음식을 걱정한 이유는 분명했다. 러시아 음식은 추위를 견디기 위해 고단백·고지방의 특징을 가지고 있었고, 유제품을 활용한 음식도 많았다. 게다가 전쟁의 여파로 상당수 해외 브랜드가 러시아에서 철수했다는 점은, 익숙한 선택지가 줄어든 낯선 식탁을 상상하게 했다. 하지만 유당불내증을 가지고 있던 나에게 유제품은 기대보다 걱정에 가까웠고, 단백하고 덜 자극적인 맛에 익숙한 내 입맛은 한국에서도 마라탕 같은 향이 강한 음식을 쉽게 받아들이지 못했다.

이러한 나에게 러시아의 식탁은 단순한 외국 음식이 아니라, 혹한 속에서 살아남기 위한 삶의 방식처럼 느껴졌다. 문제는 그 식탁이 내 몸과 입맛이 익숙해 온 방향과는 꽤 달랐다는 점이다. 러시아의 식탁이 추위를 버티기 위해 몸을 데우고 채우는 쪽으로 발달했다면, 나는 한 접시의 묵직함보다 계절의 재료와 여러 맛이 나뉘어 어우러지는 한국식 식탁에 익숙했다. 그래서 이 글에서 말하는 ‘흥선대원군 입맛’은 외국 음식을 싫어한다는 뜻이 아니다. 낯선 음식 앞에서 쉽게 문을 열지 못하고, 익숙한 맛을 먼저 찾아다녔던 내 입맛의 별명에 가깝다. 이 글은 러시아 음식이 맛없었다는 불평도 아니다. 추위에 맞춰 발달한 러시아 음식 앞에서, 한국의 입맛을 가진 내가 생존하고 적응하기 위해 벌인 몸부림에 가깝다. 몸은 러시아로 갔지만, 내 입맛은 쉽게 개항하지 못했다.



동해 - 블라디보스토크를 운행하는 이스턴 드림호



25시간의 항해를 마치고 도착한 블라디보스토크의 모습

## 2. 수많은 시도와 개항의 실패

나는 러시아에서 처음부터 척화비를 세우고 러시아 음식을 거부한 것은 아니었다. 현지를 느껴보겠다는 생각으로, 도착 이후 한 달여 동안 학교에서 붙여준 버디가 추천해 준 식당에도 가보고, 마트에서 맛있어 보이거나 신기해 보이는 음식들을 종류별로 사 먹어 보았다. 고기국수인 라그만, 러시아식 국물 요리인 보르시, 부리토와 비슷한 샤우르마 등 여러 음식을 스무 번 이상 시도했다. 추운 지역이라는 환경을 고려하면, 많은 음식이 목직한 기름기와 높은 열량을 품고 있는 것은 자연스러운 일이었다. 그 안에서는 오랜 시간 흑한을 견뎌 온 식문화의 흔적도 느낄 수 있었다. 한계는 러시아 음식이 아니라 나의 입맛이었다. 중간중간 숨어 있는 고수의 향과 목직한 기름기는 나를 자주 멈춰 세웠고, 특히 스메타나와 마요네즈는 러시아인들에게 익숙하고 자연스러운 조합이었지만 나에게서는 쉽게 넘기 어려운 하얀 빙벽 같았다.

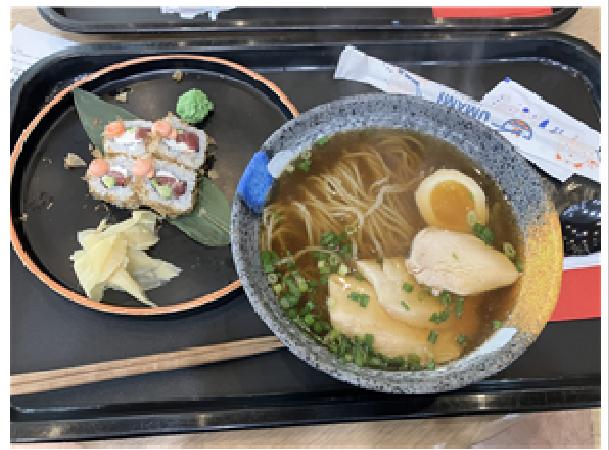
러시아 음식이 낯설다면 익숙한 음식을 고르면 괜찮을 거라 생각했다. 하지만 그 생각은 일주일도 가지 못했다. 파스타에는 치즈와 크림이 많이 들어가 목직한 맛이 났고, 초밥은 내가 알던 일본식 초밥보다 롤 형태가 많았다. 그 안에서도 크림치즈는 빠지지 않았다. 그것들은 분명 러시아에서 자리 잡은 현지화된 외국 음식이었지만, 내가 찾던 맛과는 거리가 있었다. 커피도 마찬가지였다. 한국인의 일상에서 빼놓을 수 없는 아이스 아메리카노도 러시아에서는 대중적인 음료가 아니었다. 관광객이 많은 일부 카페에서는 아이스 커피를 팔았지만, 학교 캠퍼스나 주변 카페에서는 찾아보기 어려웠다. 편의점에서 쉽게 집어 들던 페트병 커피 역시 여러 대형마트를 돌아봐도 찾을 수 없었다. 결국 내가 찾던 것은 음식과 음료의 이름이 아닌, 내게 익숙한 방식으로 만들어진 맛이였다.

다행인지는 모르겠지만, 내가 실패한 음식들은 대부분 룸메이트의 몫이 되었다. 그는 마치 위장을 러시아인의 것으로 교체한 사람처럼 러시아 음식을 즐겨 먹었다. 내가 새로운 음식을 시도할 때마다 그는 옆에서 지켜보다가, 내가 한입 먹고 숟가락을 내려놓는 순간 자연스럽게 그 음식을 가져갔다. 그 모습을 보며 분명히 알 수 있었다. 문제는 러시아 음식이 아니라, 그것을 받아들이지 못하는 내 입맛이었다. 유제품도 마찬가지였다. 러시아에 왔으니, 우유는 한 번 마

셔보야 한다고 생각했다. 실제로 마셔 본 우유는 진하면서도 고소한 맛이 일품이었다. 그러나 유당불내증이 있는 내 몸은 그 맛을 오래 허락하지 않았다. 그날 나는 하루 종일 화장실 자유 이용권을 끊은 사람처럼 지내야 했다. 그래도 후회는 없었다. 러시아인들이 왜 유제품에 자부심을 느끼는지는 분명히 확인했기 때문이다.



비트와 고기를 넣고 끓인 러시아식 수프, 보르시.  
왼쪽 상단의 흰색 크림은 스메타나이고, 수프 위에 뿌려진 초록색 잎은 고수이다.



현지화된 롤과 쇼유라멘.  
롤에는 크림치즈가 필수로 들어갔고, 라멘 국물은 일본 라멘과 비슷했지만 면은 쫄면에 가까웠다.

### 3. 하늘이 무너져도 솟아날 구멍은 있다

하늘이 무너져도 솟아날 구멍은 있었다. 내게 그 구멍은 한국에서 가져온 소스류와 비상식량이었다. 전쟁의 여파로 항공편 운항이 끊겨 25시간 동안 배를 타고 러시아에 왔지만, 대신 수하물 무게가 넉넉했다. 그 덕에 나는 한국 식품과 소스류를 챙겨 올 수 있었다. 현지에서 한국 음식과 한국산 식재료는 비쌌기 때문에, 나는 기숙사에서 직접 요리해 먹기 시작했다. 현지에서 구할 수 있는 재료로 한국식 닭요리를 만들기도 하고, 익숙한 파스타 맛을 내기 위해 토마토 페이스트에 굴소스를 섞기도 했다. 때로는 한국인 여럿이 모여 러시아 햄과 러시아식 만두인 펠메니로 부대찌개를 끓였다. 비록 러시아 재료로 완벽한 한국 음식을 만들 수는 없었지만, 적어도 내 입맛이 납득할 만한 타협안은 만들어 갈 수 있었다.

유제품이라고 해서 모든 문이 닫힌 것은 아니었다. 우유는 실패했지만, 요거트는 내가 먹을 수 있는 범위 안의 유제품이었다. 러시아 요거트는 녹진한 농도와 다양한 맛에서 한국 제품보다 더 인상적이었고, 어느 순간 나는 매일 500ml짜리 마시는 요거트 한 통을 비우는 사람이 되어 있었다. 아이스 아메리카노도 원두를 사서 직접 내려 마시기 시작했다. 가끔 기숙사 사감님과 경비원분께서 “그게 뭐니?” 하고 물어보셨고, 내가 “차가운 아메리카노입니다”라고 답변하면 신기해하면서도 장난스럽게 “그건 검은 물이지 커피가 아니야”라고 말하곤 하셨다. 학교에서 아이스 아메리카노를 마시기 어려울 때는 편의점에 가서 솔의 눈을 자주 사 마셨다. 아이스 아메리카노와 솔의 눈은 전혀 다른 맛이었지만, 둘 다 타지에서 한국의 일상을 떠올리게 해 주는 음료였다. 완벽한 적응은 아니었지만, 나는 실패한 맛 사이에서 살아남을 수 있는 작은 성공들을 하나씩 모아 가고 있었다.



현지에서 구할 수 있는 재료로 즐겨 해 먹었던 찜닭 양념 기반의 닭조림



러시아 햄과 펠메니를 넣어 끓여 먹은 부대찌개.



학교 편의점에서 즐겨 사 마시던 솔의 눈. 가격은 한국의 두 배였다.

#### 4. 새로운 난관, 겨울

현지 사정으로 기존 계획보다 체류 기간이 한 달 넘게 늘어나면서, 내가 가져온 비상식량과 소스류도 바닥을 보이기 시작했다. 직접 요리를 해 먹는 날은 줄어들었고, 자연스럽게 패스트 푸드나 간편식으로 끼니를 해결하는 날이 많아졌다. 전쟁 발발 이후 맥도날드와 KFC는 러시아에서 철수했지만, 현지 법인이 간판을 바꿔 단 형태로 영업하고 있었다. 맥도날드는 브쿠스노 이 토치카로, 빅맥은 빅히트 버거로 바뀌어 있었고, KFC는 로스틱스라는 이름으로 남아 있었다. 간판은 바뀌었지만, 기존의 틀은 유지되고 있었고, 버거킹은 여전히 정상적으로 영업하고 있었다. 러시아화된 체인점들의 맛이 완벽하게 같다고 할 수는 없었지만, 낯선 러시아 식탁 앞에서 그 정도의 익숙함은 나에게 큰 위안이 되었다. 특히 버거킹에서는 오랜만에 내가 알고 있던 자본주의의 맛을 느낄 수 있었다.

겨울이 다가오자, 러시아의 식탁 위에도 흑한이 내려앉기 시작했다. 겨울 평균기온이 영하 20도 아래로 내려가는 혹독한 환경 때문인지, 마트의 야채 코너도 일부 수입 채소를 제외하면 당근, 양파, 감자처럼 오래 저장할 수 있는 식재료 위주로 재편되기 시작했다. 겨울을 기점으로 내가 좋아하던 파릇파릇한 채소들은 점점 찾기 어려워졌고, 그때서야 러시아 음식이 왜 고열량과 구황작물 중심으로 발달했는지 몸으로 이해하게 되었다. 그때 러시아 국가에 나오는 '선조들로부터 전해진 민중의 지혜'라는 구절이 떠올랐다. 그동안은 그저 가사로만 들었던 말이, 겨울의 식탁 앞에서는 조금 다르게 와닿았다. 감자와 고기, 유제품과 기름진 음식은 단순한 고열량 음식이 아니라, 흑한을 견디며 살아온 사람들의 생활 지혜였다.



1월에 찍은 하바롭스크-1 역의 모습.  
오후였지만 영하 24도였고, 모든 것이 눈으로 덮여 있었다.



브쿠스노 이 토치카의 빅히트 버거.  
빅맥과 비슷했지만, 특유의 소스 맛까지는 재현하지 못했다.

## 5. 안녕 러시아, 집으로 가는 길

길었던 한 학기가 끝나고, 나는 집으로 돌아가는 길에 올랐다. 러시아에 올 때 뱃멀미로 고생했던 기억 때문인지, 돌아올 때는 배 대신 경유 항공편을 선택했다. 전쟁으로 인한 한국행 직항의 부재와 비용 문제 때문에 중국, 홍콩, 일본을 거쳐 귀국하게 되었다. 이 귀국길은 나에게 단순한 여정이 아니었다. 러시아에서 멀어질수록, 나는 잊고 있던 익숙한 맛을 하나씩 되찾아 가고 있었다. 베이징 공항 스타벅스에서 마신 아이스 아메리카노는 마시는 순간 내 몸의 세포와 말초신경을 깨우는 듯했다. 홍콩에서 먹은 빅맥과 맥머핀은 그동안 잊고 있던 익숙한 미각을 되살려 주었고, 일본에서 마주한 갓 지은 쌀밥과 샐러드는 오래 그리워하던 신선한 맛을 다시 느끼게 해 주었다. 집으로 가는 길은 러시아에서 찾기 어려웠던 맛들을 하나씩 되찾으며, 내 입맛이 익숙했던 일상으로 돌아가는 과정이었다.

다만 이런 아쉬움 덕분에 깨달은 점도 있다. 낯선 환경 속에서 익숙한 음식은 단순한 맛의 차이를 넘어, 나에게 심리적 안정감으로 다가왔다. ‘한국인은 밥심’이라는 말도 전보다 더 실감하게 되었다. 그것은 단순히 쌀밥을 먹어야 힘이 난다는 뜻이 아니라, 익숙한 한국 음식을 먹으며 얻는 정서적 안정감에 가까웠다. 러시아의 식탁이 흑한 속에서 사람들을 지켜 온 삶의 방식이었다면, 내가 고집했던 익숙한 맛 역시 타지에서 나를 지켜 준 방식이었다. 결국 내 입맛의 쇄국은 단순한 고집만은 아니었다. 그것은 타지에서 무너지지 않기 위해 붙잡고 있던 나만의 작은 방어선이었다. 2026년 2월 6일 저녁, 집을 떠난 지 약 반년 만에 한국에 돌아왔다. 공항에서 얼큰한 순두부를 먹었을 때, 반년간 늘 커져 있던 미묘한 긴장감이 싹 가라앉으며 한국에 돌아왔다는 실감이 들기 시작했다. 마지막 손가락을 내려놓는 순간, 나는 더 이상 타지에서 살아남고 있는 사람이 아니라 있어야 할 곳으로 돌아온 사람이었다. 그렇게 나는 길고 길었던 노서아(露西亞) 생존기에 마침표를 찍었다.



홍콩 공항에서 먹은 빅맥과 맥머핀  
몇 달 동안 잊고 있었던 맛을 다시 깨워 줬다.



일본 도쿄에서 먹었던 가라아게 정식.  
약 반년 만에 먹은 갓 지은 쌀밥과 양배추 샐러드는 나에게  
큰 감동으로 다가왔다.

사진 출처: 본인 촬영