

분짜·반쨌오·넴... 베트남 요리가 뜬다



베트남 음식 전문점 '뱃짱'의 대표 메뉴 한 상 차림.



오픈 시간에 맞춰 방문한 손님들.



베트남 맥주 '사이공'



오바마 전 미국 대통령이 들린 분짜식당, 유명 예능 프로그램에 소개돼 큰 화제가 됐던 엽투어의 공통점은 베트남 음식이다. 지난해 베트남 음식 중 하나인 '분짜'가 전국적으로 폭발적인 인기를 끌면서 광주에도 베트남 전문 음식점을 어렵지 않게 만나볼 수 있게 됐다.

'에머이'는 중장로와 상무지구, 점단 등 체인점을 내며 지난해부터 SNS를 장악해 왔다. 특히, 추가 주문이 가능한 분짜 면과 깔끔한 음식 맛 덕에 언제나 손님들로 가득해 식사시간에는 줄을 서서 기다려야 할 정도다.

베트남 현지인이 직접 운영하는 음식점도 있

다. 양산동의 '비치후옌(Bich Huyen)' 과수원 지구 '퐁스(Phuong's)'는 현지인이 직접 요리해 한국인의 입맛에 맞게 변형된 맛이 아닌 음식 본연의 맛을 느낄 수 있다. 그 덕분에 베트남 사람들의 방문도 줄을 잇고 있다.

고기를 선호하는 사람들은 용봉동 '월남옥'을 방문해 대표 메뉴인 소고기 쌀국수, 갈비 쌀국수, 차돌박이 쌀국수를 맛보길 추천한다. 고기 몇 점 올라간 다른 쌀국수와는 달리, 진한 육수와 육수 가득 올라가 있는 고기로 인해 담백한 맛을 자랑한다. 또, 월남쌈 무한 리필 메뉴가 있어 주머니 사정 걱정 없이 즐길 수 있다.

누구나 일상생활에서 편하게 즐길 수 있는 베트남 음식점 중 광주의 핫플레이스 동명동에 위치한 '뱃짱'을 방문했다.

ACC 부설주차장 바로 옆에 위치한 뱃짱은 외관부터 베트남 분위기가 물씬 풍긴다. 아기자기한 인테리어를 자랑하는 동명동 가운데서도 마치 베트남에 와 있는 듯 남다른 인테리어가 돋보인다. 지나가는 행인들은 가던 길을 멈춰 가게 안을 들여다보기도 하고, 호기심 가득한 표정으로 식사를 하고 가는 등 시선을 끌기에 충분히 개성 넘쳤다.

베트남을 연상시키는 내부 공간에는 베트남 전통의상인 '아오자이'가 벽면에 걸려 있다. 전통모자 '농'도 곳곳에 걸려 있다. 베트남 야시장 혹은 호이안을 대표하는 형형색색 전등도 1, 2층 모두 진열돼 있어 베트남의 색깔을 다시 한 번 느끼게 해준다.

조금 이른 점심시간, 오픈 시간에 맞춰 뱃짱을 방문했다. 이미 2층엔 테이블의 절반이 손님들로 차 있었다.

1층 테이블 2개, 2층 테이블 10개로 1층은 동명동 거리를 감상하며 저녁에는 맥주 한 잔 곁들이기에 좋고, 2층은 시원하면서도 조용한 식사

를 하기에 안성맞춤이다.

1층에 자리를 잡고 뱃짱의 대표 메뉴를 주문하자, 테이블 가득 4가지 음식이 나왔다.

프랑스 식민지였던 베트남은 그 영향으로 샌드위치를 바게트로 만드는데 '밤미'라고 부른다. 흔히 바게트는 딱딱해 먹기가 힘든 단점이 있지만, 밤미에 사용되는 바게트는 쌀로 만들어 매우 부드럽다. 안에는 쓰리라차 소스가 들어있

아 반쨌오에 나오는 피 또한 쌀로 만들어져, 쫄깃쫄깃한 식감을 자랑한다.

라이스 페이퍼에 해산물을 갈아 튀긴 '넴'은 갓 튀겨내 바삭바삭하게 씹히는 맛이 일품이다. 마지막으로 맛보았던 음식은 인기 절정의 '분짜'다. 뱃짱 또한 12가지의 메뉴 중 분짜의 인기가 가장 높으며 한국의 비빔국수라고 보면 이해하기 쉽다. 비빔면에 삼겹살을 곁들여 먹듯이 마

결될 수 있다. 평소 마시던 맥주보다 특유의 짭짤한 맛이 강해 기름기가 많은 베트남 음식을 보다 깔끔하게 먹을 수 있다.

이외에도 쌀국수, 볶음밥, 덮밥 등의 식사 종류도 만나볼 수 있어 베트남 손님도 물론, 서양 손님도 방문해 쌀국수를 즐긴다고 한다.

뱃짱은 지난해 5월 오픈했다. 대부분 쌀국수 전문점임을 감안해 한국인의 입맛에 맞게 보완한 베트남 음식 전문점으로 탄생했다.

뱃짱은 베트남 하노이에 있는 도자기 마을의 이름을 따온 것으로, 오픈 당시 그 마을에서 그릇을 다 사오기도 했다고 한다. 또, 매장엔 조명과 전통의상들도 전부 베트남에서 직접 구매한 것들이 대부분이었다.

이러한 노력은 뱃짱의 가게 운영 철학에서 엿볼 수 있다. 뱃짱은 대단한 음식보다는 손님들이 좋아할 만한 음식을 조금 더 좋은 분위기에서 베트남 현지 느낌을 받으며 소개하고 싶다고 전했다.

그로 인해 1년 만에 하루 평균 100~150명의 손님이 방문하는 인기 가게로 거듭났다.

뱃짱은 오전 11시 30분부터 오후 10시까지 운영하며, 마지막 주문은 오후 9시에 가능하다.

/이보람 기자

미식가들 입맛 유혹 베트남 요리 전문점 '뱃짱' 한국인 입맛 특화·현지 분위기 물씬 인기 상승

어 매콤한 맛이 강하다.

베트남식 부침개인 '반쨌오'는 성인의 양 손바닥보다 큰 크기로 언제 다 먹나 싶지만 먹다보면 금세 접시의 바닥을 드러낸다. 반쨌오는 고기와 해산물을 볶아 피에 싸서 테이블에 나온다. 거기에 초록 채소와 라이스 페이퍼가 함께 나오는데, 라이스 페이퍼는 물에 적시지 않아도 된다 는 특징을 갖고 있다. 베트남은 쌀 생산량이 많

른 면에 고기와 함께 특제 소스에 찍어 먹는데, 분짜의 맛을 좌우하는 건 이 특제 소스라고 보면 된다. 액젓에 식초와 설탕이 들어간 '느억맘 소스'는 기름기가 많아 자칫 느끼할 수도 있는 베트남 음식을 담백하게 중화시켜 준다. 특히나, 뱃짱의 분짜는 자극적이지 않아 베트남 음식이 처음인 사람도 맛있게 즐길 수 있다.

또, 하노이와 사이공 등 베트남 맥주를 함께



해산물을 갈아 튀긴 '넴'



쌀로 만든 바게트 샌드위치 '밤미'



뱃짱의 으뜸 인기 메뉴 '분짜'



베트남에 온 듯한 현지 느낌이 물씬 나는 '뱃짱' 외경.

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

“ 인터넷 검색창에 **국제보청기** 를 쳐보세요 ”

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

자연의 소리...

국제보청기

본점 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940