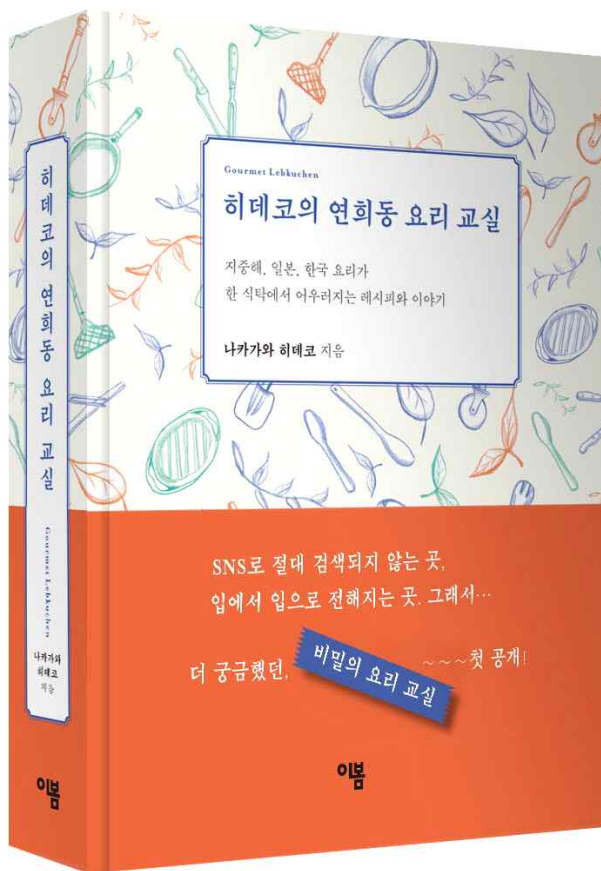


# 히데코의 연희동 요리 교실

지중해, 일본, 한국 요리가  
한 식탁에서 어우러지는 레시피와 이야기



지은이 : 나카가와 히데코  
분 야 : 에세이 · 요리  
발 행 : 2016년 10월 12일  
형 태 : 140×194mm(양장본)  
면 수 : 440면  
가 격 : 25,000원  
ISBN : 979-11-86195-63-5  
(03810)

삶을 치유하는 요리 교실,  
연희동 키포크의 모든 것을 공개합니다!

**이봄**

10881 경기도 파주시 회동길 210 || 031-955-2698 || yibom01@gmail.com

문의 : 편집부(고미영) 010-6364-1026 마케팅부 031-955-1935

\*이봄은 출판그룹 문학동네의 계열사입니다

## ★도서 소개★

### 아는 사람만 아는 비밀스러운 곳, 히데코의 연희동 요리 교실!

번잡한 서울에서도 유독 조용한 동네, 연희동. 그곳에 은근하게 뜨거운 요리 교실이 있다. 바로 23년째 한국에 살고 있는 일본 태생의 귀화 한국인, 나카가와 히데코의 ‘구르메 레브쿠헨(Gourmet Lebkuchen)’이다. 매달 찾아오는 수강생만 150명, 그런데 딱 그만큼의 사람들이 대기하고 있으며, 대기 기간만도 1년 이상인 요리 교실이다. 일명 ‘히데코의 연희동 요리 교실’이라 불리는 이곳에 사람들이 이토록 열렬한 반응을 보이는 이유는 무엇일까?

대기자들이 유독 많은 이유는 이 요리 교실에 한번 들어간 사람들이 적어도 5년 이상을 다니기 때문에 빈자리가 잘 생기지 않아서인데, 한 요리 교실에 사람들이 오래 머무는 이유는 ‘계속해서 새로워지는 요리’와 ‘따뜻한 분위기’ 덕분이다.

나카가와 히데코 선생은 스페인을 비롯한 지중해 요리, 일본 요리, 이탈리아 요리, 프랑스 가정 요리까지 다양한 레시피를 보유하고 있다. 이는 그의 독특한 이력과 관련이 있다.

“나는 이십 대부터 부모님 곁을 떠나 독일과 스페인, 한국에서 살며 어디에서든 음식의 레시피를 적어 왔다. 일본 제국 호텔의 프랑스 요리 셰프였던 아버지와 평범한 음식을 정성스럽게 만드는 어머니의 영향을 받았기 때문이다.

요리 교실 ‘구르메 레브쿠헨’에서는 그 레시피를 기본으로 한다. 그 밖에도 아버지에게 전수받은 프랑스 요리의 레시피, 어머니에게 배운 일본식 반찬과 장국 등 일본 본토의 맛, 이십 년이 넘는 한국 생활에서 끊임없는 호기심으로 모아 온 한국 요리 레시피, 술꾼인 내가 그 동안 만들어 온 다양한 안주 등도 함께 가르친다.”

사람들이 다양한 레시피를 궁금해 해서, 연희동 요리 교실을 찾고 또 찾는 것은 아니다. 나카가와 히데코의 한국 이름은 ‘중천수자’이다. 그래서 수강생들은 그를 ‘수자 언니’라고 친근하게 부르기도 한다. 요리 교실 ‘선생님’을 어느새 ‘언니’라 부르며 마음 놓게 되는 곳 또한 연희동 요리 교실, 구르메 레브쿠헨이다.

“요리 교실이라고 해도 요리의 비법이나 레시피를 전하는 것이 중심은 아니다. 함께 음식을 만들어 먹는 소중함, 살아가는 데에 필요한 요리, 누군가에게 요리를 해 주고 싶은 마음, 요리 자체에 대한 도전과 즐거움을 느낄 수 있게 해 주고 싶다는 바람에서 요리 교실을 계속하는 것이다.”

“요리 교실은 물론 레시피와 요리를 가르치는 곳이다. 하지만 나는 사람들과 함께 식사하는 즐거움에 중점을 두고 메뉴를 구성한다. 언제나 애피타이저와 수프, 메인 디시, 샐러드, 디저트의 기본 코스를 축으로 수업을 진행한다.

가족식사든, 파티든 가장 먼저 드는 생각은 ‘어떤 음식을 할까?’ 하는 고민일 것이다. 요리 교실에서는 제철 음식 재료와 그때그때 내 자신이 몰두하는 재료를 응용한 메인 디시 한두 가지, 애피타이저, 밑반찬, 샐러드의 궁합을 따져서 다양한 형태로 제안한다.”

사람들이 이 요리 교실을 찾는 이유는, 이곳에서 ‘함께 밥 먹는 즐거움’을 알게 되기 때문이다. 혼밥과 혼술의 시대라고는 하지만, ‘밥’은 함께 먹을 때 행복한 법이다. 중요한 것은 ‘누구와 어떤 분위기에서 먹는가’이다. 여러 사람과 함께 먹는 밥이 무조건 행복하다면, 회식 자리가 세상에서 가장 행복해야 할 식사 자리일 것이다.

히데코와 함께 하는 자리는 따뜻하다. 직장인들은 하루 일과를 마치고 이곳에서 요리를 하며 치유를 받는다고 말하고, 베테랑 주부는 일에 불과했던 요리가 다시 즐거워졌노라고 고백한다. 요리 연구가들도 연회동 요리 교실만의 새로운 이야기와 레시피 그리고 따뜻한 분위기가 좋아 찾는다고 한다.

히데코의 연회동 요리 교실은 레시피만을 전하는 것이 아니라 마음을 나누는 곳이다. 수강생 한 사람 한 사람의 눈빛과 요리하는 손과 마음들이 모두 의미를 갖는 곳. 그래서 히데코의 연회동 요리 교실은, 연회동 키포크라 불린다.

### **1년치 요리 교실에서 배우는 76개의 레시피와 이야기**

이 책에 저자는 그동안 비밀리에 아는 사람들끼리만 공유하던 레시피와 레시피에 얹힌 이야기를 처음으로 공개했다. 실제로 연회동 요리 교실에서 진행되는 ‘레시피’로 구성된 책이다. 히데코의 연회동 요리 교실은 한 달에 한 번 진행되는데, 이 책에는 12번의 요리 교실이 담겨 있다. 즉, 이 책은 1년치 요리 교실 수강중인 셈이다.

1> 1년의 사계절을 독자들과 함께 보내는 마음으로, 저자는 요리 교실의 메뉴를 <계절별>로 나누어 소개했으며, 또한 ‘함께 밥 먹기’ 콘셉트에 맞춰 ‘포트럭 파티’ ‘바비큐 파티’ ‘가족 초대 모임’ ‘이자가야’ ‘와인 파티’ 등의 <주제별>로도 구성했다.

2> 히데코 요리 교실의 특징은 ‘제철 재료’ ‘허브’ ‘향신료’ ‘술과 식초’ 등을 기본 재료로 사용하는 것인데, 이에 대한 소개와 설명도 코스 메뉴 레시피 못지않게 꼼꼼하게 담았다.

3> 이 요리 교실의 장점은 히데코 스타일의 테이블 세팅에도 있다. 지중해, 일본, 한국 등 다양한 나라의 요리를 선보이는 곳이기때, 각 나라의 요리에 맞는 조리도구와 그릇을 보유하고 있는 저자는 이 책에서도 또한 다양한 테이블 세팅을 선보인다.

4> 메인 디시와 사이드 디시에 샐러드, 디저트까지 완벽한 코스 메뉴는 총 76개의 레시피로 이루어져 있으며, 실제로 요리 수업 시간에 독자가 참여하고 있는 느낌을 주기 위해 레시피를 가능한 한 친절하고 자세하게 담았다.

5> 저자는 이 책에 ‘요리 교실’의 레시피와 이야기만 담은 것은 아니다. 그간 요리 교실에서도 공개하지 않았던, 프랑스 요리 셰프였던 아버지의 레시피와 일본인 어머니의 레시피까지 넣었다.

저자는, 독자들이 음식을 맛있게 먹을 때의 즐거움으로 일상을 조금 더 행복하게 보내듯, 이 책을 통해 독자들의 식탁과 일상이 조금 더 즐거워지길 바란다. 그래서 그동안 어디에서도 이야기한 적 없는 레시피와 마음들을 이 책에 남김없이 꼭꼭 눌러 담았다.

## ★차례★

0.01 일러두기

0.02 차례

0.03 프롤로그

## 1장 나의 저장고

1.01 재료 사총사

1.02 허브

1.03 술과 식초

1.04 조리 도구

1.05 그릇

1.06 주전자와 유리컵

1.07 테이블 냅킨과 식탁보

## 2장 열두 번의 요리 교실

2.01 스페인과 내 인생 : 파에야

2.02 오늘 점심, 우리 집에서 어때요? : 원 플레이트

2.03 마음 편한 사람들과 느긋하게 : 포트럭 파티

2.04 꽃 피는 5월에는 마당에서 : 와인 파티

2.05 한여름 저녁 7시 옥상에서 : 바비큐 파티

2.06 이쪽, 부엌으로 오세요 : 히테코 스타일 파티

2.07 추운 날에는 가족끼리 더 가까이 : 일본 요리와 한국 반찬

2.08 아이와 어른이 같이 먹는 밥 : 가족 모임

2.09 한 번쯤은 아낌없이 진수성찬 : 회와 문어

2.10 집에서 즐기는 이자카야 분위기 : 술과 안주의 품미

2.11 겨울밤과 따뜻한 국물 그리고 추억 : 나베 요리

2.12 사계절 내내 언제든지 : 이탈리아 요리

### 3장 나의 사적인 부엌

3.01 프렌치 요리사 아버지의 고기 요리

3.02 담백한 맛이 일품인 어머니의 일본 가정식

3.03 혼자 먹기 좋은 식사

0.04 재료 구입처와 협찬처

0.05 에필로그

0.06 히데코 요리 교실 수강생들의 축하 한 마디

### ★지은이★

#### 나카가와 히데코(中川秀子)

연희동 요리 교실 ‘구르메 레브쿠헨(Gourmet Lebkuchen)’의 선생님. 매달 수강생 150여 명이 찾아온다. 대기자도 딱 그만큼이라 늘 마음이 쓰인다. 20대부터 70대까지, 일반 직장인부터 프로 요리사까지 다양한 사람이 찾아온다. 함께 요리를 만들고, 멋지게 한 상 차려 밤늦도록 이야기를 나눈다. 수강생들의 평균 수강 기간은 5년. 한 번 등록하면 어느새 1년을 훌쩍 넘긴다.

제철 음식 재료를 사용한 지중해 요리와 일본 요리가 각각, 때로는 한데 어우러져 근사한 코스 메뉴로 탄생한다. 여기에 더해지는 음식 문화 이야기는 히데코 요리 교실의 매력. 새로운 요리를 선보이는 수업에서는 꼭 그 요리에 담긴 문화적 배경을 함께 공부한다. 요리하기 전에 문화를 먼저 이해하면 요리가 더욱 맛있게 느껴지기 때문이라는 히데코 선생. 일본 태생의 귀화 한국인으로 한국 이름은 ‘중천수자(中川秀子)’. ‘히데코 선생님’ 대신 ‘수자 언니’라 불리기도 한다.

프랑스 요리 셰프인 아버지와 플로리스트인 어머니 곁에서 어릴 때부터 자연스럽게 요리, 꽃꽂이, 테이블 세팅을 배웠다. 도쿄 제국 호텔에서 셰프로 근무 중이던 아버지가 서독의 일본 대사관 전속 요리장으로 파견되며 여섯 살 때 서독으로 이주했다. 젊은 시절, 요리의 길을 가길 바라셨던 부모의 기대와 달리 대학에서 언어학, 국제 관계론을 공부하고 독일, 스페인, 한국에서 기자와 번역가 등으로 활동했지만 결국 요리의 세계로 돌아왔다. 색다른 음식 재료와 요리만 보면 설레는 자신을 인정하기로 했다. 한국에는 30대 후반이던 1994년에 왔다. 대학에서 일본어를 가르치며 ‘궁중 음식 연구원’에서 한국 요리를 배웠다. 연구원에서 3년간 공부한 최초의 일본인 수강생이었다. 한국 생활 23년째인 지금은 한국인 남편, 두 아들과 함께 산다. 잡지와 일간지에 레시피, 요리 칼럼 등을 연재하며 요리와 글쓰기를 병행하고 있다.

쓴 책으로 에세이 『셰프의 딸』과 『맛보다 이야기』, 요리책 『지중해 셀러드』와 『지중해 요리』가 있다.

## ★추천의 말들★

신기하리만큼 음식은 만드는 사람을 닮았다. 히데코 선생의 음식 이야기는 자유롭게 동과 서를 넘나들면서도 군더더기 없이 담백하다. 그녀가 살아 본 곳, 만난 사람, 먹어 본 요리의 기억들이 소스처럼 졸여져 이 책에 담겨 있다.

[이옥정, KBS ‘요리인류’ 프로듀서]

한 달도 넘게 ‘나카가와 히데코’를 검색했다. 꼭꼭 숨어 있던 요리 교실을 찾아내 긴 러브레터를 보냈고, 지금은 연희동으로 여행을 떠난다. 지중해 빛 파랑 대문의 그 집은 스페인이고 그리스이고 모로코다.

[오현주, 40대 플레잉키친 대표]

부산에서 1년째 연희동 요리 교실을 다니고 있다. 요리를 통해 문화를 배우며 진한 감동을 느낀다. 멀지만 한 번도 빠진 적이 없다.

[김혜미, 30대 요리 연구가]

이 요리 교실에서는 한 스푼인지 두 스푼 반인지는 중요하지 않다. 끓이지 않는 웃음 소리가 음식의 간을 맞춰 줄 테니까. 히데코의 요리 교실은 연희동의 키포크다.

[이수영, 30대 브랜드 기획자]

히데코의 요리 교실은 40년간 요리해 온 주부를 다시금 요리의 재미에 빠지게 만든다.

[박옥진, 60대 화가]

히데코 요리 교실은 한 달에 한 번씩 나에게 주는 선물. 예쁜 그릇에 담긴 맛있는 요리를 풀 코스로 대접받는 것 같다. 어쩌면 내게 요리 수업은 덤일지도.

[권소정, 40대 사회복지사]

다른 요리 교실은 비슷비슷해서 별로 흥미를 느끼지 못했는데, 히데코 요리 교실은 와인과 맥주 페어링까지 다양한 것을 나눈다. 그 분위기에 젖어 요리에 문외한인 내가 벌써 10년째 다닌다.

[신수진, 50대 주부]

싱글 라이프에서 느낄 수 없던 따뜻함이 연희동에 있었다. 여기서 펼쳐지는 에스닉한 스파이스들의 향연 또한 많은 이와 나누고 싶다.

[김수지, 40대 멀티숍 팀블룸 대표]

가족들에게 색다른 요리를 만들어 주고 싶어 시작했는데, 이제는 내가 즐거워서 다니는 힐링 요리 교실.

[정숙현, 40대 실내 디자이너]

다른 사람들에 비해 비교적 짧은(?) 6개월이라는 기다림 끝에 연희동 요리 교실의 수강생이 되었다. 작은 체구에 열정을 가득 채운 히데코 선생님을 만난 건 내 인생의 행운이다.

[이인숙, 50대 연구원]

이국의 새로운 요리와 문화를 배울 수 있고, 신선한 재료와 맛있는 요리 그리고 멋스러운 상차림으로 눈, 코, 입이 행복하다.

[정은민, 40대 치과 전문의]

사람이 사람을 대접한다는 것이 무엇인지, 선생님은 요리를 통해 매번 우리를 깨우치고 감동시킨다.

[김미애, 50대 여행 작가]

사랑받기 위해 요리를 한다. 사랑을 전하기 위해 요리를 한다. 요리는 사랑이다. 나는 그걸 히데코 선생님에게 배웠다.

[김지선, 40대 북 디자이너]

진주에서 연희동까지 어느덧 1년. 평소 접하기 어려운 음식 재료에 대한 문화적 이해를 바탕으로 한 요리법과 편안한 분위기는 내가 히데코 요리 교실을 멈출 수 없는 이유.

[최근실, 40대 베이킹 연구가]

연희동 요리 교실의 문을 두드린 지 벌써 4년. 사람들과 음식을 나누는 자리에서 나는 마음의 치유를 받는다. 육아의 세계에서 빠져 나와 히데코 선생님의 부엌으로 가는 날만 기다린다.

[권혜진, 30대 은행원]

같은 취향으로 모인 사람들과 요리하고 먹고 웃고 얘기하다 보면 어느새 말랑말랑 행복한 마음이 된다. 분명 '요리 교실'이라는 한 단어로 명명할 수 없는 곳!

[채주용, 30대 방송국 디자이너]

겨울이 제철인 굴로 요리를 하던 때. 그 날 히데코 선생님은 큰 이모 같았고, 우리는 명절에 오랜만에 만난 가족처럼 반갑고 행복했다.

[문지혜, 30대 전자제품 디자이너]

요리 선생님이지만 때로는 친구 같기도 하고, 이웃집 언니 같기도 하다. 인생 멘토로도 겸해 주시는 히데코 선생님이 참 좋다. 연희동 가는 길은 항상 설렌다.

[박인혜, 30대 프리랜서]