

# Sofia's SNACK

## 불가리아 전통 파이, 바니차

바삭한 금빛 크러스트 속에 치즈나 고기를 가득 넣은 불가리아 전통 음식. 소피아 사람들은 가벼운 아침 식사나 오후 간식, 숙취 해소용으로 즐겨 먹는다.

Whether for a light breakfast, a midday snack or to stave off a hangover, *banitsa*, a cheese- or meat-stuffed filo pastry with a flaky golden crust, is essential to local life in Sofia, Bulgaria, especially around the holidays.





STREET FOODS

불가리아에 가면 아침거리를 고민할 일이 없다. 베이커리, 레스토랑, 노점 등 어디서나 쉽게 찾을 수 있는 바니차가 있기 때문이다. 바니차는 치즈나 고기를 듬뿍 넣어 화덕에서 구워 낸 일종의 파이로 불가리아 사람이라면 누구나 사랑하는 국민 간식이다. 불가리아의 수도 소피아에서는 어느 바니차 가게에 들어가도 공사장 인부부터 할머니, 킬힐을 신은 젊은 여성까지 다양한 사람들이 한데 뒤섞여 먹는 모습을 볼 수 있다. 이 인기 메뉴를 먹기 위해 골목마다 좁디좁은 가게문 앞에 긴 줄이 이어지는 것이다.

바니차는 흔히 감미료를 넣지 않은 요구르트나 좀 더 묽고 짭짤한 터키식 요구르트 아이란과 함께 먹는다. 바니차는 밀가루 반죽을 밧줄처럼 꼬아서 노르스름하니 먹음직스럽게 굽거나, 꼬지 않고 그대로 펼쳐서 구운 다음 먹기 좋은 크기로 잘라 낸다. 이때 점원은 특별히 고안한 곡선 모양의 칼을 능숙하게 휘두르며 다양한 모양으로 바니차를 잘라 낸다.

소피아에는 바니차 가게가 많다. 고대 로마제국 시절 '세르디카'라는 이름으로 불렸던 이 유서 깊은 도시는 2000년 역사의 유구한 문명이 남긴 찬란한 유적으로 넘쳐난다. 신비로운 고고학 박물관, 웅장한 알렉산데르 넵스키 성당, 금빛과 초록빛의 눈부신 돔으로 치장한 러시아정교 교회 등 다채로운 역사의 산물이 산재해 있다. 그리고 이러한 유적지를 찾아가는 길목에 소박한 별미 바니차가 어김없이 기다리고 있다.

왓자지결한 관광 명소 주변에는 맛집으로 소문난 바니차 가게가 있다. 활기 넘치는 소피아 중앙시장이 대표적인데, 유서 깊은 유대교 회당 소피아시나고그와 오스만제국 시대의 유산인 바나바시 사원 사이의 마리아루이사 대로를 따라 펼쳐져 있다. 시장에 들어서면 포장 전문 바니차 가게와 각종 페이스트리 상점이 뿔뿔하게 들어서 있다. 그중 '베이케르스'는 치즈뿐만 아니라 달콤한 계피와 호박을 넣은 바니차도 판매한다.

시장 주변에서 일하는 사람들이나 지하철역으로 통근하는 사람들은 바니차를 포장해 간다. 그 덕분에 '페카르나 스테파니' 같은 가게들은 아침 시간이 가장 붐빈다. 이런 가게들 사이에서도 단연 돋보이는 곳이 솔룬스카 17번지의 '소피스카 바니차'다. 소피아 시내 곳곳에 지점을 둘 정도로 인기가 많은데, 어느 곳이든 항상 긴 줄이 늘어서 있다.

만들기 쉽고 영양가도 높은 바니차는 소피아 시내를 구경하며 걸어 다닐 때 손에 들고 먹기에 그만이다. 힘든 하루 일과를 마친 자신을 위로할 겸 일종의 보상으로 바니차를 사 먹는 이들도 많다. 역사를 전공하는 대학원생이자 '프리 소피아 투어'의 관광 가이드로도 일하는 테니차 토도로바도 그중 하나다.

"투어 때 가장 많이 받는 질문이 '가장 맛있는 불가리아 전통 음식이 뭐냐'는 거예요. 제 대답은 언제나 한결같죠. 바니차요! 불가리아 사람들이 좋아하는 음식인 데다 어린 시절의 향수를 불러일으키거든요." 힘든 투어가 끝난 후에 먹는 치즈 바니차 한조각은 토도로바에게 꿀맛 같은 휴식이나 다름없다. 그녀가 가장 좋아하는 '바니차르니차 테니스'는 투어의 종착지인 불가리아 국회의사당에서 도보로 5분 거리다.



바니차는 보통 감미료를 첨가하지 않은 요구르트와 함께 먹는(왼쪽). 바니차를 굽는 '발리 바바'의 장작 화덕. 갓 구워 바삭바삭한 불가리아 전통 음식 바니차. 불가리아의 아침 식탁(맨 위부터). 소피아 시내의 아담한 바니차 가게. '아브라시아'는 바니차로 인기가 높은 베이커리 겸 레스토랑이다(오른쪽 페이지 위, 아래).

(Clockwise from left) Banitsa is typically enjoyed with unsweetened drinking yogurt; other accompaniments for a hearty Bulgarian breakfast; freshly baked, flaky banitsa; the wood oven at Bali-Baba; a small banicharnitsa (banitsa maker) in Sofia; Avrasia, a popular restaurant and bakery for fresh banitsa.



never worry about what I'm going to eat for breakfast when visiting Bulgaria. Wherever you may happen to be, chances are that somewhere — a bakery, a restaurant, even a hole-in-the-wall kiosk — will have *banitsa*. This savory snack is enjoyed by folks from all walks of life and indeed, in the average Sofia *banicharnitsa* (a banitsa maker's shop) you will find everyone from construction workers to grandmas to stiletto-heeled fashionistas massed together, often strung sideways through narrow doorways.

Usually accompanied by unsweetened drinking yogurt, banitsa can curl inwards upon itself in golden rolls, or served straight-up, in a more or less crunchy rectangle that is sometimes chopped into small pieces by shop hands with impressive, specially constructed, curving knives suited for the purpose.

As Bulgaria's capital, Sofia naturally has the country's biggest range of banicharnitsa. This historic city is brimming with the collected remnants of two millennia of civilizations; you cannot stray far from sights like the National Archeological Museum, the massive St Alexander Nevsky Cathedral or the glittering gold and green



**명절의 별미** 바니차가 불가리아 국민 정서에 깊게 자리 잡은 이유는 어디서든 쉽게 맛볼 수 있을 뿐 아니라 크리스마스나 새해 같은 명절에 만들어 먹는 전통 가정식이기 때문이다. 명절날 바니차를 요리하는 사람에겐 특별한 임무가 주어진다. 반죽 속에 작은 층층나무 가지나 동전 같은 특별한 물건을 살짝 숨겨 넣고 돌돌 말아 굽는 것이다. 이 물건을 찾아내는 사람에게 행운이 따르고 새해 소원도 이루어진다는 믿음이 담겨 있다.

바니차가 만들어지는 흥미진진한 조리 과정을 직접 보고 싶다면 거리의 소박한 가게를 찾아가는 것이 좋다. 노동자들이 즐겨 찾는 '발리 바바'는 고풍스런 장작 화덕에서 바니차를 굽는다. 최근에 생긴 바니차 가게들은 미리 준비해 놓은 반죽을 꺼내 돌돌 말기만 하는 방식으로 만들지만, 발리 바바의 터키인 주방장은 전통 방식을 고수한다.

주방장의 거침없는 손놀림은 이탈리아 셰프가 피자 만드는 모습을 연상케 한다. 갓 만든 신선한 반죽이 마치 춤을 추듯 주방장의 손을 타고 허공을 누빈다. 주방장의 신들린 손을 따라 돌돌 말린 반죽은 놀랍게도 단 한군데 찢어지거나 영성하게 꼬인 곳이 없다. 주방장은 반짝이는 대리석 조리대에 반죽을 펼쳐 놓고는 반으로 갈라 속을 채워 넣는다. 그렇게 구워 낸 바니차는 끝없이 밀려드는食客들에게 더없이 만족스러운 미감과 포만감을 안겨 준다. ● 글 크리스텔리소 사진 조너선 페루자



domes of the Russian Church without stumbling upon this treat.

In fact, some of the best banitsa haunts are found close by major sights, such as the Central Sofia Market Hall, set along Boulevard Maria Luisa between the city's historic Sofia Synagogue and Ottoman-era Banya Bashi Mosque. Quick take-out banitsa and other pastry treats are available at tiny places inside the market, like Beiker's, which offers cinnamon and pumpkin banitsa in addition to cheese. Most famous, however, is the long-running Sofiiska Banitsa, which has several branches throughout the capital.

Nourishing and uncomplicated, banitsa in fact makes the perfect snack when strolling through downtown Sofia to check out the sights. For some, it's also a sort of reward. That's how Denitsa Todorova, a young Bulgarian history postgrad and tour guide on the unique Free Sofia Tour puts it. "One of the most common questions visitors ask me on the tour is 'What would you recommend from your traditional cuisine?'" says Todorova. "My answer is always the same: banitsa! It's the favorite snack of many Bulgarians, bringing back cherished childhood memories."



**Holiday Traditions** Banitsa is prominent in Bulgaria's national psyche not only for its ubiquitous presence in bakeries and shops, but also because of the time-honored tradition of cooking it at home for celebrations at Christmas and to mark the New Year. Banitsa preparation is typically a task for the family matriarch, who may surreptitiously insert her own special touch — like a small dogwood branch or coin — into the dough before cooking. Traditionally, whoever gets the lucky piece will enjoy good fortune or have their wishes come true in the new year.

To see how banitsa is made, try Bali-Baba, where every banitsa is baked on the premises in a classic wood oven. While Bulgarian banitsa is often made the "modern way" — from pre-made rolls of dough just folded over — here the establishment's beaming Turkish pastry king works the old-fashioned way. He appears much like an Italian pizza chef, the freshly made dough practically dances across his hands, twisting through the air almost miraculously, without a tear or untimely fold, until it can be cut and stuffed on the gleaming marble counter and cooked up for the next round of satisfied customers. ● By Chris Deliso

소피아 중앙시장에 위치한 바니차 가게 '베이케르스'. 하루 종일 바니차를 찾는 사람들의 발길이 이어진다(왼쪽 페이지). 아름다운 풍경을 자랑하는 소피아는 도시 전체가 시민들의 넉넉한 심터다(맨 위). 자이모프 공원에서 바니차를 즐기는 현지인들(위). 소피아에서 가장 인기 있는 바니차 가게이자 체인점인 '소피스카 바니차'의 스낵(오른쪽).

(Clockwise from opposite bottom) Banitsa purveyor Beiker's, at the central market; locals enjoy a pleasant city center; eating banitsa at Zaimov Park; a snack from the famous Sofiiska Banitsa.



Photographs by Jonathan Perugia