

# 사바랭 (Savarin)

브리아 사바랭은 「국민 성쇠는 그 먹는 방법여하에 달려있다」, 「구루만디즈(식도락)는 특히 미각을 즐기는 것을 정열적이고 이지적으로 또는 상식적으로 사랑하는 마음이다」라는 말로 잘 알려졌다. 과자 사바랭은 이 명성을 제품에 빌린 것이다.

사바랭(Savarin)은 진저브레드로 시작된다. 진저브레드는 옛 프랑스어 진점브라(gingem bras's)의 와전으로 원래 라틴어 깡끼브라쭌(gingibratum)이라는 약국용어로 진저제의 약명이었다.

이것이 15세기 생강을 사용한 프레인 케이크가 되었고, 프랑스에서는 빵 드 에피스(pain d'épice)라 부르게 되었다. 꿀 500g을 끓인 것에 호밀가루 500g을 넣어 반죽하여 잠시 휴지시키고 나서 소금 10g, 소다 5g, 잘게 썬 레몬껍질 20g, 오렌지껍질 10g, 진저분말 30g을 첨가하여 얇게 밀어 형을 떠서 오븐에 구운 것이다.

진저(생강)는 동양의 향신료로, 옛부터 유럽에서 그 가치가 후추에 버금가는 것으로 생강 40g은 양 한마리 가격에 맞먹는 것이었다. 「아라비안나이트」에서는 미약(최음제) 아후로디식으로 나오고 있다.

빵 드 에피스는 영국에 전해져 진저브레드(gingerbread)가 되고 독일에서는 푸페페르크우헨(Pfefferkuchen)이 되었다. 또 이태리에서는 빵 포르테(pan forte)라고 했다. 그리고 그것은 폴란드에도 전해졌다.

폴란드 국왕 스타니스라스 레크친스키는 이 과자를 즐겨 먹었다고 한다. 그리고 그것을 먹으면서 「아라비안나이트」를 애독했다. 어느날 책을 읽으면서 마시고 있던 럼주에 진저브레드를 떨어뜨렸다. 과자가 떨어진 것을 모르고 술을 마셨는데 의외로 맛있는 술맛이

나왔다. 이번에는 일부러 그것을 반복해 보고 확신을 가졌다. 국왕이 그 때 마침 「알리바바와 40인의 도적」을 읽고 있었기 때문에 이 과자 이름을 “알리바바”라고 부르게 되었다.

나중에 진저브레드에 럼주를 쳐서 불을 붙였다. 그리고 파랗게 불타는 그 불꽃의 흔들림에서 여자노예가 위급한 주인을 구해내는 정경을 묘사하며 즐겼다. 이 국왕은 루이 15세의 왕비 마리 레크친스키의 부친으로 후에 로이네누왕이 된다. [21]

