

스페인의 전통햄 "하몽"

스페인 사람들은 마늘을 좋아해서 우리나라 사람만큼이나 마늘을 많이 먹는다. 스페인 영화 '하몽 하몽' (Jamon Jamon) 속에는 성욕을 증가시키는 음식으로 하몽과 마늘이 자주 등장하고 있다.

이렇듯 이들의 음식에는 마늘이 많이 들어가고, 우리나라 사람들 입맛에도 어울리는 음식이다. 영화 제목이기도 한 하몽은 빼놓을 수 없는 스페인의 먹거리다.

하몽은 스페인을 대표하는 음식 중 하나다. 이들 나라에서도 여러 가지 햄을 생산하긴 하지만 하몽을 구하기는 어려운 일이라고 알려져 있다. 짹짹하면서도 쫄깃쫄깃한 맛의 하몽은 와인을 곁들이게 만들고 이는 곧 즐거운 파티로 이어진다.

하몽은 돼지 뒷다리로 만든다. 돼지는 일반적으로 참나무 숲이 있는 농장에서 키운다. 돼지가 160kg에서 180kg 정도가 될 때까지 자연상태로 사육하는 것이다. 열을 가하지 않고 서늘한 그늘 아래서 오랜 시간 말릴 때 제대로 된 하몽의 맛이 나온다. 소금간을 해서 공기가 잘 통하는 그늘 아래서 말리다 보면 곰팡이가 살짝 슬기도 한다. 하지만 곰팡이가 피었다고 해서 하몽이 상한 건 아니다. 잘 숙성되는 과정 속에서 발생하는 것뿐이다. 소금간을 하다보니 아주 사소한 염도 차이가 하몽의 맛을 결정짓기도 한다. 좀

짜게 느껴지는 것부터 약간은 삼삼한 것까지 다양한 종류의 하몽이 있다.

스페인 사람들은 '하루에 다섯 끼를 먹는다'고 알려져 있다. 그만큼 먹고 마시기를 좋아하는 민족이란 뜻이다. 스페인에서는 아침을 '테사유노'라고 하는데, 이는 금식이 끝났다는 말이다. 스페인 사람들이 음식에 대한 열정이 얼마나 대단한지를 보여주는 단적인 예. 게다가 그 이상으로 좋아하는 것이 바로 노는 것이다. 그렇기 때문에 스페인에서는 밤(Night)문화가 발달해 있다. 아침은 집에서 혹은 바(bar)에서 간단히 먹고 점심을 먹기 전에 또 바 등에서 가볍게 한 잔 하면서 간식을 먹는다. 저녁은 보통 밤 10시를 전후로 해서 먹는다. 그리고서 또 그 사이에 출출한 사람은 또 간식. 하루 다섯끼를 먹는다는 말이 충분히 납득이 가고 남을 정도로 먹고 마시고 또 즐기는 것을 좋아하는 사람들이다.

그 외에도 돼지 다리를 소금에 절여 최저 1년 이상 자연 건조시킨 스페인 전통의 햄 '하몽'이나, 감자, 양파, 마늘에 계란을 넣어 만든 스페인식 오믈렛 '토르띠야(Tortilla)', 각 지방에서 나는 야채, 생선 등 여러 가지 재료를 듬뿍 넣고 마치 우리나라 전골처럼 끓여먹는 냄비요리 '꼬시도(Cocido)', 스페인 모든 해안가에서면 야외에서 요리해 먹는 풍경을 볼 수 있는 '정어리 요리' 등이 있다.

