

이탈리아 남부 음식문화 연수 기행문

한 진 숙
동의과학대학

중절모자와 레인코트를 걸치고 씨가를 입에 문채 호주머니에 두 손을 넣고 벽에 기대선 남자들... 영화 '대부'의 한 장면이 떠오르는 모습이다. 우리는 마치 이런 장면을 볼 것 같은 느낌으로 이탈리아의 남부 끝에 있는 시칠리아 섬을 향해 출발했다. 이번 이탈리아 남부 음식문화 기행은 시칠리아 섬에서 시작하여 캄파니아, 움부리아 지방과 로마를 중심으로 음식문화 체험과 다양한 명소를 관광할 수 있는 좋은 기회가 되었다.

첫째 날(6월 26일)

인천 국제공항에서 대한항공을 타고 꼬박 12시간 걸려 로마의 레오나르도 다빈치 국제공항에 도착하였다. 우리 모두는 시차적응이 되지 않은 비몽사몽 상태로 공항에 내렸다. 시칠리아로 가는 비행기를 타기 전 공항대합실에서 이탈리아를 여행하는 동안 우리를 안내해 줄 현지 가이드를 만났다. 우리의 현지 가이드 강민정씨는 화려한 구두와 카리스마 넘치는 인상으로 우리를 압도(?)하는 듯 했다. 그런 생각도 잠시... 우리는 다시 비행기를 타고 밤늦게 시칠리아의 팔레르모 공항에 도착하였으며 시칠리아를 느껴보지도 못하고 다시

마르살라로 이동하여 Hotel delle palme에서 첫날밤을 보냈다.

둘째 날(6월 27일)

서둘러 씻고 아침식사를 하기 위해 식당으로 내려갔다. 식당은 벽과 식탁 등이 모두 올리브 그린 색으로 세팅되어 이탈리아의 정취가 물씬 풍겼다.

아침은 뷔페식으로 크로와상을 비롯한 여러 가지 빵과 케이크, 음료는 레드오렌지 주스, 우유와 생수, 복숭아, 파인애플 같은 절임과일, 요거트 등 다양하게 준비되어 있었다. 아직 잠이 덜 깬 상태로 간단하게 카푸치노 한 잔과 크로와상...

마르살라 펠레그리노(Marsala Pellegrino)

첫 견학지는 마르살라 펠레그리노라는 마르살라 포도주 제조 공장이었다. 마르살라는 시칠리아에서 문화유산, 건축물과 풍경이 좋은 곳으로 잘 알려진 도시 중 하나이다. 모찌아 전쟁의 생존자인 페키니아인들이 건설한 도시이며 18세기말 영국상인들이 이 도시에 정착하면서 농업위주의 산업에서 주요한 경제원이 되는 고품질의 알코올 농도가 높은 마르살라 포도주를 제조하여 판매하기 시작하였다 한다. 마르살라 지역의 포도는 강하면서도 단맛의 포도주를 생산하는 것으로 유명한데 이 포도주는 지역의 이름을 본떠 '마르살라 포도주'라 불린다.

마르살라 포도주는 알코올 농도가 18% 정도로 강한 백포도주의 일종으로 숙성 정도에 따라 1년 숙성시킨 피네(Fine), 2년 숙성시킨 슈페리오(Superiore)와 5년 숙성시킨 솔레라스(Soleras)로 구분되고 향기성분을 넣은 것도 있다. 숙성기간이 길어짐에 따라 단맛은 적어지고 건조한 와인이 되며 와인의 색이 점점 진한 황금빛을 띠게 된다. 숙성기간이 짧은 피네는 주로 요리를 할 때 이용하는 경우가 많다고 한다.

마르살라 포도주를 제조용 포도품종은 주로 백포주



를 만드는데 쓰이는 그릴로(Grillo), 카타라토(Catarratto)와 시칠리아 전통 품종인 인솔리아(Inzolia)이며, 루비노(Rubino)라는 마르살라를 만들 때는 적포도 품종인 네렐로(Nerello)를 사용하기도 한다. 마르살라를 숙성시키는 바리크 통은 프랑스산의 로벨이라는 최고급 떡갈나무로 만든 것으로 숙성단계에 따라 바리크 통의 크기를 조절한다. 또한 농장의 단위면적당 생산되는 포도의 양을 조절하여 포도주의 맛을 유지한다고 한다.

마르살라 포도주의 오묘하고 신비한 맛이 채 가시기도 전에 우리는 모짜아(Mozia)섬을 관광했다. 지중해의 뜨거운 햇빛은 아직 시차적응이 되지 않은 우리들을 현기증 나게 만들기 충분했다. 더위에 지쳐 들어간 박물관(the museum of Villa Whitaker)에서 제일 먼저 목격한 것은 더위에 지친 커다란 강아지(?)들이 오수를 즐기고 있는 모습이였다. 밝은 중앙 전시실에는 기원전 5세기경에 만들어진 청년 조각상이 전시되어 있었으며 모짜아섬의 파란했던 역사를 그대로 간직한 여러 가지 유물들을 볼 수 있었다. 모짜아는 기원전 8세기에 페키니아인에 의해 나라가 세워졌으며 6세기 말에 그리스인에 의해 점령되면서 페키니아인이 세운 문명이 파괴되었다고 한다. 모짜아 섬을 나와 올리브 농장으로 이동하면서 펼쳐져 있는 염전을 바라보며 시칠리아의 작렬하는 태양을 다시 한 번 느낄 수 있었다.

티토니(Titone) 올리브 농장

우리가 도착한 곳은 트라파니(Trapani)에 있는 티토니 올리브 농장이었다. 농장으로 들어서는 양쪽 길가에 우산이 펼쳐져 있는 것 같이 잘 다듬어진 올리브 나무들이 우리를 맞이했다. 수확기가 아니라 아직 올리브 열매는 콩알크기만 했다.

티토니 농장은 1936년 Nicola Titone이 시작한 것으로 1943년부터 올리브 나무를 재배하기 시작하여 본격적으로 올리브유를 생산하기 시작했다고 한다. 티토니의 딸은 자부심을 가지고 우리에게 올리브유 가공 공장을 소개하면서 올리브유의 생산 공정을 설명해 주었고 손녀는 설명을 하는 엄마 옆에서 귀를 기울이는 모습이 대견해 보였다.

티토니 농장은 100% 유기농으로 재배된 올리브 열매로 엑스트라 버진 올리브유(Extra Virgin olive oil)만을 생산한다고 한다. 재배 품종은 Nocellara del Belice, Cerasuola와 Biancolilla이며 열매의 수확은 색이 변하기

시작하는 10월 중순에서 11월까지인데 이 농장에서는 20일내에 수확을 끝낸다고 했다. 열매를 수확할 때는 정성스럽게 손으로 하나하나 썬 따는데 그 이유는 수확과정에서 열매에 상처가 나면 유리의 산패가 빠르게 진행되기 때문이라고 설명해 주었다. 수확한 열매는 6시간 이내에 가공을 하여야 품질이 좋은 올리브유를 생산할 수 있으며 공정이 짧을수록 수율은 떨어지지만 고급 올리브유를 만들 수 있다고 했다. 이 농장에서는 100 kg의 올리브로 10 L정도의 올리브유를 생산하여 수율은 매우 낮지만 품질은 최상의 것이며 올리브유를 짜고 남은 찌꺼기는 올리브유를 상업적으로 대량생산하는 업체에 넘긴다고 했다. 이 농장에서 생산된 엑스트라 버진 올리브유의 성분을 살펴보면 70% 올렌산, 12% 리놀레산, 폴리페놀과 토코페롤 같은 항산화 물질을 많이 포함하고 있으며 산가는 1% 이하인 최고의 품질을 가지는 올리브유였다.

드디어 시식시간...

등나무 그늘 아래 와인, 시원한 물, 올리브 절인 것과 갓 구워낸 빵(바질, 엔초비, 토마토를 썰어 넣고 이 농장에서 생산되는 최고급 올리브유를 듬뿍 뿌린 것)이 준비되어 있었다. 어느 나라나 시골 인심은 후하다는 생각이 들었다.

작은 잔에 따라주는 올리브유의 색은 전형적인 투명한 올리브 그린색을 띠었으며 신선한 풀 향이 내 코를 자극했다. 입에서 목으로 넘어갈 때 올리브 특유의 향과 더불어 싸한 맛이 감돌았다.

바질, 엔초비, 토마토와 올리브유를 뿌린 갓 구워낸 빵의 맛은 정말 일품이었다. 점심에 정식이 준비되어 있다는 것을 알면서도 우리들은 빵에서 입을 뿔 수가 없었다. 대체 무엇이 우리들의 입맛을 사로잡은 것일까? 이탈리아 음식의 전통적인 식재료인 바질, 토마토 그리고 올리브유... 신이 내려주신 선물이 아닐까하는 생각이 들었다.

기다리던 염전 정식

넓게 펼쳐지는 염전과 풍차, 소금 무덤들이 신기하거니와 한데 염전 중앙에 허름한 건물이 하나 있었다. 점심을 먹을 식당이라고 했다. 약간은 실망하며 안으로 들어선 순간 높은 천정과 두 개의 커다란 아치형의 기둥, 여유롭게 돌아가는 선풍기... 이국적이 느낌이 물씬 풍겨 나오는 멋스러운 식당이었고 바로 옆에는 염

전 박물관이 있어 시칠리아섬의 염전 역사를 한 눈에 볼 수가 있었다. 2,500년전 페키니아인에 의해 엘리체 산 밑에서 염전이 가능하다는 것을 알게되면서 시작되었다고 한다. 소금은 바닷물을 증발시켜 만드는데 건기가 시작되는 3월에 시작하여 7월에 처음 소금이 완성되며 10월까지 수확한다고 했다. 시칠리아의 소금은 이탈리아에서도 유명하여 이탈리아 전국 각지의 유명한 레스토랑에서 주로 사용되고 있다고 했다. 우리들이 먹는 점심 메뉴가 염전에서 일하는 노동자들이 즐겨 먹었던 음식이라고 했다.

아페리티프로 전형적인 이탈리아 빵, 절인 올리브, 부르스케타와 시칠리아의 뜨거운 태양 아래에서 익은 포도로 만든 달콤 새콤한 와인을 곁들였다. 프리모 피아토로서 토마토, 바질, 아몬드와 마늘이 들어간 페스타라는 파스타가 나왔다. 샐러드는 양상치에 올리브유를 뿌린 것, 세콘도 프리모로서 염전바다에 사는 스피콜라라는 생선에 소금을 뿌려 구운 요리였는데 육질은 도미 같았고 소금간이 적당하여 맛이 좋았다. 후식으로는 우리나라 군만두 같은 니코타 치즈를 넣어 튀긴 돌취노, 신선한 과일과 에스프레소로 마무리하였다. 에스프레소의 풍부하고 진한 커피향은 시칠리아의 더위에 지친 우리들에게 신선한 자극을 주기에 충분했다.

에리체 산의 중세도시

산을 깎아 만든 좁은 길을 꼭예 하듯이 에리체 산을 올라가니 중세가옥이 그대로 보존되어 있는 성과 같은 곳이 나타났다. 이 에리체 산 밑에서 페키니아인들이 염전을 시작했다고 한다. 에리체는 아몬드와 건조과일이 들어가 있는 후식용 케이크인 돌체, 세라믹과 면으로 만든 카펫이 유명한 곳으로 지나가는 길목마다 조그마한 상점들을 구경하는 것도 재미가 있었다. 태양 모습의 얼굴로 머리에 뺨을 이고 세 방향으로 다리를 뻗고 있는 시칠리아 섬을 상징한다는 벽걸이용 도자기가 아주 인상적이었다. 1300년대 건립된 아순따 성당인 에리체 성당은 원래 천정이 목재로 건립되었으나 두 차례 붕괴된 후에 1853년 석재를 이용하여 신고전주의 양식으로 재건축되었다고 한다.

예정에 없었던 와인공장-발리오 홉스(Baglio Hopps)

마르살라의 외곽지역에 위치한 발리오 홉스 와인공장은 1811년 만들어졌다고 했다. 원래 공장은 마사달

라 발레에 있었는데 1996년 마르살라로 이전하면서 와인 생산라인을 현대화했다고 한다. 처음에는 100% 마르살라 포도주를 생산하다가 이전하면서 백포도주 75%, 적포도주 25% 그리고 5% 정도의 마르살라 포도주를 생산하고 있으며 모든 포도주 제조 공정은 자동화되어 있지만 포도의 수확만은 포도주의 품질을 유지하기 위해 손으로 하고 있다고 했다. 지하의 적포도주 숙성 창고는 바닥에 물이 흥건하고 천정과 벽 여기저기에 곰팡이가 가득 끼어있어 스산한 기분이 감돌았는데 최고 품질의 적포도주를 만들어 내기 위해 16℃, 습도는 80~95%를 항상 유지하고 있기 때문이란다. 적포도주의 생산 과정을 살펴보면 8~10℃에서 35~45일간 발효시킨 후 15~18℃에서 8개월 정도 숙성하여 다시 스텐통에 옮겨 6~8℃에서 40일 두었다가 침전물을 걸러낸 후 병입하고 다시 4~5개월 후에 판매한다고 한다. 즉 적포도주는 포도를 수확한 후 1년 반이 지나야 맛을 볼 수 있다는 것이다. 특히 품질이 우수한 적포도주는 숙성기간이 13~18개월 정도로 포도 수확 후 2년 8개월이 걸린다고 하니 인내는 쓰지만 열매는 달다는 표현이 바로 발리오 홉스의 적포도주라는 생각이 들었다.

시칠리아 전통 저녁식사

시칠리아의 저녁 노을을 감상하며 저녁식사를 위해 Villa Genna라는 레스토랑으로 향했다. 레스토랑 지배인이 급하게 하얀 양복으로 갈아입고 나와 우리들을 맞이하였고 함께 기념사진도 찍었다. 아페리티프는 이탈리아 밀빵과 그리시니, 토마토 소스에 볶은 홍합 요리였는데 홍합살의 부드러움과 토마토 소스의 새콤한 맛이 식욕을 자극하였다. 그리고 멸치 튀김, 올리브유로 볶은 가지요리, 피망, 치즈와 건조 토마토가 곁들여진 사르띠네가 나왔으며 발리오 홉스의 적포도주가 음식의 맛을 돋우어 주었다. 프리모 피아토로서 바질과 치즈를 곁들여진 토마토 소스로 만든 트로피네라는 파스타와 시칠리아식 샐러드, 세콘도 프리모로서 볶은 참치살을 구운 요리였다. 일본생활을 하면서 참치를 회나 스시로 먹는데 익숙해져있는 나에게 구워진 참치는 너무나 아깝다는 생각이 머리를 스쳤다. 그것도 냉동하지 않은 생 참치를... 후식으로 나온 새콤달콤한 레몬 셔벳이 입안을 개운하게 해 주었다. 지난여름 이탈리아 북부 연수에 참여했던 일행들은 북부보다 음식

이 볼품이 없고 너무 서민적이라 약간 실망스럽다고 했다. 이탈리아 남부지방은 경제적으로 낙후되어 있지만 풍요로운 자연조건으로 음식문화가 가장 발달된 지역으로 올리브 오일, 토마토와 파스타를 이용한 요리가 풍부하다. 특히 시칠리아는 해안가라서 해산물 요리가 발달했으며 맵고 짠 강한 맛이 특징이다. 또한, 가지, 참치, 레몬과 잣 등을 이용한 요리가 많으며 토마토를 많이 사용해서 토마토 소스를 쓰는 피자과 파스타가 발달되어 있다. 이 섬을 통하여 파스타, 와인, 설탕이 본토에 전해져 이탈리아 요리의 고향이라고 불리기도 한다. 딱딱했던 오늘 하루 일정을 돌아보면 이탈리아 남부요리의 주요 포인트를 모두 경험할 수 있었던 것 같다. 지친 몸을 이끌고 호텔로 돌아온 우리들은 씻을 힘도 없이 잠자리에 들었다.

셋째 날(6월 28일)

세제스타(Segesta)

이상고온 현상으로 이른 시간에 커피 한잔과 빵으로 아침식사를 때우고 세제스타로 향했다. 에리체 산등성을 따라 가다보면 기원전 7~8세기경 고대 엘리미 인종(Elymian)이 세운 도시인 세제스타(Segesta)에 도착하게 된다. 완만한 등성을 이루고 있는 세제스타에는 신전과 극장의 흔적이 남아있었는데 이곳은 시칠리아에서 가장 비옥한 땅이어서 여러 부족들 간에 분쟁이 끊임없이 있었던 곳이라 했다. 돌을 깎아 만든 극장은 그리스와 로마양식이 혼합된 형태로 관중석은 반달모양의 계단식구조로 4,000~5,000명 정도를 수용할 수 있는 규모였다. 극장 뒷편 입구에는 상점의 흔적이 있어 오늘날의 극장과 그리 차이는 없어 보였으며 풍요의 신인 디오니소스에게 제사를 지내기도 한 곳이라고 했다. 기원전 415세기경에 만들어진 것으로 추정되는 도리안 양식의 신전은 대부분의 그리스 신전이 대리석으로 건축된 것과는 달리 시칠리아에서 생산되는 돌로 만들어졌는데 기둥의 모습이나 천정이 없는 것으로 보아 완성되지 않은 신전으로 추정된다. 작렬하는 지중해 태양에 경의를 표하며 우리는 거의 탈진 상태로 점심식사를 위해 팔레르모로 이동하였다.

안띠카 포카체리아 산프란시스코(Antica Focacciera S. Francesco) 레스토랑

팔레르모의 좁은 골목을 따라 들어가니 예쁘게 장식

된 테라스가 있는 레스토랑에 도착하였다. 원래는 테라스에서 팔레르모 도시의 전경을 감상하며 우아하게 식사를 하려고 했지만 더위에 지친 우리들은 시원한 곳을 찾아 건물 안으로 들어갈 수밖에 없었다. 이 레스토랑은 1891년에 생긴 시칠리아의 전통적인 식당으로 예전에 그냥 일상적으로 시칠리아 사람들이 먹던 향토음식점이었다. 뷔페형식의 식당이었는데 강 선생이 여러 가지 음식을 맛볼 수 있도록 도와주었다. 이번 점심에는 와인대신 시원한 맥주를 마시기로 했다. 가지를 라자니아식으로 요리한 빠르미지아나 디 멜란 자미를 안주로 맥주 한잔을 단숨에 마셨다. 반지 모양의 파스타를 토마토 미트 소스로 요리한 안엘리 말라블로네에즈와 엔초비와 로즈마리를 이용한 소스로 만든 파스타 곤레 살데를 먹었다. 엔초비가 들어간 파스타는 처음 먹을 때는 비린 맛이 강했지만 계속 먹으니 나뭇대로의 맛이 나는 것 같았다. 샐러드는 양상추, 시금치, 방울토마토와 치즈를 올리브유로 버무린 것이었고 옥수수 가루로 만든 밀전병 같은 것과 원통형의 튀긴 감자 요리가 제공되었다. 세콘도 프리모로 나온 감자와 야채 으갠 것을 얇게 저민 흰살 생선과 콩치로 말아 빵가루 입혀 튀긴 플레티 디 네오나타와 스파다 말라 파테스카가 나왔는데 우리가 오전에 들렀던 재래시장의 생선가게에서 만들어 파는 것을 볼 수 있었던 음식으로 시칠리아에서 대중적으로 먹는 음식 같았다.

더위에 지친 우리는 버스에서 내릴 생각도 하지 않고 그저 팔레르모 거리를 초점 잃은 눈으로 바라보고 있을 때 눈에 띄이는 건축물 하나가 있었다. 카테그라레(Cattedrale) 성당.. 1180년 노르만 양식으로 지어진 대성당이지만 나중에 팔레르모를 지배한 여러 세력에 의해 건축물이 덧붙여져 둠은 로마네스크 양식, 앞 현관은 고딕양식 등 각 양식이 혼재한 대성당이라고 했다. 다음으로 방문한 곳은 유럽 3대 모자이크 예술의 하나로 손꼽히는 팔라티나 예배당(Cappella Palatina)으로 팔레르모에서도 가장 아름다운 곳이었다. 가늘고 긴 예배당의 천장, 벽, 기둥 모두 금색을 기조로 한 아름다운 모자이크로 뒤덮여 화려한 가운데도 정숙함이 느껴지는 공간이었다. 모자이크 장식을 위해 소아시아와 튀니지에서 금을 사들여 25년에 걸쳐 모자이크 장식을 했으며 내부 모자이크의 그림은 성경내용으로 신학자가 설계했을 것으로 추측된다고 했다. 예배당 벽면에 띠를 두른 듯 종려나무 문양이 이어져 있었는데 이는

이 예배당을 건설하는데 종사한 사람들이 회교도가 많았기 때문에 남겨진 것이라 했다.

시칠리아의 뜨거운 지중해 태양 아래서의 2일간의 추억을 간직한 채 우리는 다시 나폴리를 향해 가는 밤배를 타기 위해 이동하였다. 선상에서 저녁노을로 물들어 가는 시칠리아 섬을 바라보면서 식사를 즐겼다. 카페테리아 형식으로 샐러드, 빵, 파스타, 소고기 구이, 닭구이, 삶은 야채, 과일 등이 준비되어 있었는데 역시 남부 이탈리아 요리는 양으로 승부한다는 생각이 들었다. 오전에 들렀던 재래시장에서 산 체리로 배를 채우고 와인 한 잔으로 입가심...

넷째 날(6월 29일)

세계 3대 미항 나폴리

밤배를 타고 나폴리에 도착한 시간은 아침 6시 30분. 하선하여 아침을 먹기 위해 나폴리 시내를 향해 출발하였다. 세계 3대 미항이라는 나폴리의 풍경은 그리 아름답다는 생각이 들지는 않았다. 길거리 카페에서 갓 구워낸 빵과 카푸치노 한 잔으로 간단하게 아침 식사... 이 카페 옆 골목이 토마토, 모짜렐라 치즈와 바질이 들어간 마르게리따 피자의 고향이라 한다. 원조 마르게리따 피자를 먹어봐야 하는데 너무 이른 시간이라 생략...

중세 1300년대 세워진 누오보성과 빅토리오 엠마누엘 2세 갤러리아를 구경하였다. 빅토리오 엠마누엘 2세 갤러리아는 움베르토 1세의 아들을 위해 지어진 것으로 신고전주의 양식이나 장식은 바로크 양식을 띠고 있으면 갤러리가 십자모양의 네 방향으로 통로가 만들어져 있었다. 우리들은 모두 자기가 태어난 별자리 모양의 모자이크 앞에서 한 컷씩...

카프리 섬

‘사랑의 섬’ 카프리로 이동하기 위해 쾌속정을 탔다. 배를 타기 위해 땡벌아래에서 열심히 줄을 섰는데 일본 관광객에게 밀렸다. 웬지 기분이... 달리는 배속에서 멀어지는 나폴리를 바라보았다. 나폴리가 만의 형태로 계단식 건물이 세워져 있어 밤에 등이 켜지면 온 섬이 반짝거리려 선원들이 나폴리에 입항하면서 바라다 본 나폴리는 너무 아름다워 세계 3대 미항이라는 이름이 붙은 것이라 했다.

카프리 섬은 영국의 찰스황태자가 신혼여행을 오면

서 유명해진 곳이라 한다. 나폴리에서 30 km 떨어진 바다에 떠있는 작은 섬으로 온난 기후와 아름다운 경치로 예로부터 황제와 귀족에게 사랑받았고 아우구투스 황제의 별장, 일류 브랜드숍과 멋진 카페가 늘어선 화려한 리조트도 많았다. 시칠리아 섬과는 사뭇 다른 느낌으로 우리가 시골에서 상경한 촌뜨기 같다는 생각도 들었다. 카프리 섬은 카프리와 아나 카프리 2개 지구로 나뉘어 있으며 모두 마리나 그란테(Marina Grande)에서 케이블카를 타고 올라간 언덕위에 있다. 일류 브랜드 상점이 즐비한 좁은 길을 가다보니 만국기가 펄럭이고 하얀색 벽의 아담한 그랜드 호텔 퀴시사나(Grand Hotel Quisisina)가 보였다. 이 호텔에는 이탈리아에 있는 3,300개 중 10위 안에 드는 유명한 호텔이라 한다. 모두들 감탄하고 있는데 일행 중 누군가가 따라오지 않는다고 했다. 아차! 빠르게 걷는 동안 뒤쳐졌던 일행의 일부가 길을 잃은 것이다. 우리 가이드는 사색이 되어 찾기 시작했고 우리들은 느긋(?)하게 아이쇼핑을 즐겼다. 그 사이 잃어버린 일행이 도착하였고 우리들은 아우구스토 크루프가 19세기 초에 조성한 정원을 산책하고 대포전망대에서 질푸른 바다에 튀어나와 있는 트라가라 꽃과 마리나 피콜로(Marina Piccola)를 바라보며 불어오는 바람에 섞인 카프리의 향기를 만끽했다. 크루쿠스가 만든 좁은 도로로 미니 버스를 타고 아나 카프리로 향했다. 아나 카프리는 인구가 만이천명 정도이며 수입의 80%가 관광서비스에 의한 것이라 한다. 세조비아라는 리프트를 타고 솔라로 산을 오르면서 눈앞에 펼쳐지던 카프리와 바다의 풍광은 아직도 내 마음을 설레게 하고 있다. 점심은 아나 카프리의 전망 좋은 식당에서 했다. 테이블은 카프리의 바다색과 파랑색과 흰색으로 세팅되어 있었다. 홍합과 토마토 소스로 요리한 해물 리조또, 이탈리아 밀빵, 올리브유가 듬뿍 들어간 샐러드, 레몬이 곁들여진 페세스파다라고 하는 참치구이, 후식으로 초코렛과 아몬드를 넣은 달콤한 케이크 그리고 와인이 곁들여 졌다. 시칠리아의 음식과는 사뭇 다르다는 생각-음식의 양, 소금농도 등-을 하면서 식사를 즐겼다.

소렌토(Sorrento)에서 아말피까지...

카프리 페리를 타고 나폴리 민요 <돌아오라 소렌토로>로 잘 알려진 소렌토로 향했다. 소렌토가 점점 가까워질수록 절벽위에 세워진 건물들이 보였고 특히 절

벽에 엑셀시오르 빅토리아(Excelsior victoria)라는 하얀 글씨가 한 눈에 들어왔다. 이 호텔은 나폴리 만이 보이는 전망이 좋은 이탈리아 10대 호텔 중의 하나란다. 오늘은 이탈리아의 10대 호텔을 두 개나 본 셈이다. 소렌토는 일리어드 오딧세이에 등장하는 장소로 트로이 전쟁에서 진 일리어드 율리시스가 집으로 돌아가는 길에 소렌토 앞바다에서 인어가 노래를 불러 모험을 하게 되어 집으로 가는데 20년이 걸리게 되었다고 한다.

절벽을 깎아 만든 길을 따라 언덕을 오르면 푸른빛의 바다, 배수비오화산, 소렌토 반도의 긴 해안선이 나타났다. 이탈리아에서 가장 아름다운 해안의 하나로 일컬어지는 아말피까지 미니버스를 타고 관광했는데 불행하게도 버스의 에어컨이 거의 되지 않아 양철통에 갇혀있는 것 같았다. 해안도로를 따라가다 푸짐하게 과일이 진열된 해안가 노점상을 구경하다가 주인 할머니의 놀라운 상술에 속아(?) 버스에 다시 오를 때는 우리들의 양 손에는 보따리가 가득이었다. 물리니 계곡의 우뚝 솟은 절벽에 찰싹 들러붙어 있는 것 같은 흰 집들과 벽을 타고 올라간 핑크빛 꽃, 햇빛을 받아 푸르른 바다에 비치는 모습이 너무나 황홀하였다. 아말피는 중세 4대 해상공화국의 하나로 베네치아, 피사, 제노바와 세력을 다투기도 했으며 나침반이 최초로 고안된 곳이라고 했다. 해안선을 따라 항구까지 온 우리들은 더위에 지쳐 두오모 성당 광장 앞 노천카페에서 얼음이 동동 떠 있는 아이스티를 마셨다. 광장 중앙의 포폴로 분수에서 시원한 지하수로 손과 얼굴을 씻고 나니 그제야 성당의 사치스러운 건축양식과 아말피의 명물인 리몬첼로를 파는 상점과, 이 지방에서는 부적처럼 여기는 고추새공이 멋지게 장식된 가게 등이 눈에 들어왔다.

여장을 풀 호텔로 가기 위해 소렌토로 다시 돌아오는 도로 주위에는 레몬을 재배하는 과수원이 많았다. 초록의 틈새로 수줍은 듯이 살짝살짝 보이는 노란 레몬은 싱그러움과 상큼함이 묻어나는 듯 했다. 그러나 노 호텔에 도착한 우리들은 두 번 놀랐다. 객실에 에어컨이 없다는 것, 가방을 계단으로 이동시켜야 하는 것... 양철통에서 거의 찢 통닭이 된 우리들에게는 너무나 가혹한(?) 형벌인 것 같았다.

소렌토에서의 저녁식사는 리카토니 끈모도로 파스타와 세콘도로 송아지고기를 맡아 구운 비텔로그릴리아

따, 그리고 이 지방에서 생산되는 Falanghina 포도주를 곁들였다. 후식으로 서양배를 설탕 조림한 페라카라 메라따와 에스프레소 한잔... 역시 배는 우리나라 배가 수분도 많고 조직감도 탁월하다는 생각이 들었다. 호텔측에서는 에어컨이 설치되어 있지 않은 것이 미안했는지 야외수영장을 이용할 수 있게 배려해 주었다. 수영장에 걸터앉은 우리들은 후식포도주로 미조토를 한 잔씩 마시며 소렌토의 저녁노을을 감상했다. 머리를 풀어헤친 심 원장님의 우아한 육체미, 자칭 KI을 했다는 신선남 성범씨, 우리들의 꽃미남 방 주방장이 호텔수영장에서 오늘 하루의 찌든 땀을 다 씻어내려는 듯 어린아이들처럼 신나게 놀았다.

다섯째 날(6월 30일)

일 콘펜도 레몬농장

너무 시끄럽고 더위에 지쳐 잠을 깨니 새벽 다섯시... 다시 새로운 하루의 시작이다.

이탈리아 아침식사에서 신선한 과일이 제공되기는 오늘이 처음이다. 오렌지와 노란사과를 접시에 담으며 왠지 모를 뿌듯함이 느껴졌다. 카푸치노와 빵으로 간단한 아침식사를 하고 과일을 가방에 챙겨 넣고 레몬농장을 향해 출발했다. 우리가 찾아가던 레몬농장은 일 콘펜도라는 곳이었다. 농장주는 손님들이 농장 오는 길을 찾지 못할까 한길까지 나와 우리들을 반겨주었다. 우리들은 농장주가 이제까지 우리가 이탈리아에서 본 가장 잘 생긴 남자라고 다들 입을 모았다. 이 농장은 원래 1881년에 건립된 일 콘펜도 수도원 옆에 있어 그 이름을 그대로 사용하고 있다고 했다. 교회에서 일할 사람이 없어 농장을 경영하기가 어려워지자 현재 농장주의 할아버지가 구입하여 지금까지 레몬농장을 운영하고 있다. 레몬나무는 원래 야생오렌지 나무에 레몬나무가지를 접붙여야 튼튼한 레몬 나무가 된단다. 레몬나무 자체를 심으면 2년내에 죽는데 거의 모든 오렌지 나무도 야생 오렌지 나무와 접붙임을 해야 좋은 오렌지를 수확할 수 있다고 했다. 레몬나무는 7년에 한 번씩 가지치기를 해주어야 새로운 가지가 생기면서 실한 레몬을 수확할 수 있다고 했다. 레몬 농장은 밤나무 가지로 지지대를 세우는데 이는 어린 레몬 열매가 겨울을 날 수 있게 하는 것이며 과수원 사이사이에 우뚝 솟아있는 호두나무는 그늘을 만들어 주어 레몬이 많이 열릴 수 있도록 해 준다는 설명이었다.

리몬첼로 만들기

소렌토의 명물인 리몬첼로를 만드는 과정을 소개해 주었다. 우선 레몬을 잘 씻어서 물기를 제거한 후 감자 껍는 칼로 레몬의 하얀 속껍질이 섞여나지 않게 정유가 있는 노란 부분만을 얇게 벗긴다. 껍질의 하얀 부분에는 나린진 함량이 높아 쓴맛을 내기 때문에 사용하지 않는다고 했다. 95% 알코올에 레몬 껍질을 넣고(1 kg 레몬 / 1 L 알코올) 뚜껑을 덮어 서늘한 곳에 10~15일정도 두면 노란빛을 띠게 된다. 여기에 설탕시럽(800 g 설탕 / 1 L 물)을 만들어 부은 후 15일 후에 걸러내면 리노첼로가 된다. 우리들은 95% 알코올을 사용한다는 말에 적잖이 놀랐다. 나중에 맛보게 되겠지만 그냥 생각해 봐도 35% 이상의 알코올 농도를 가지는 술이라 생각하니 벌써 취하는 것 같았다.

푸집한 식사대접

빵 굽는 고소한 냄새가 나서 가보니 김이 나는 갓 구워낸 빵과 아직 열기가 식지 않는 화덕이 있었다. 레몬농장주의 어머니가 손님이 방문한다고 손수 빵을 구우셨단다. 이 더운 날씨에 타국에서 온 손님들을 위해 새 빵을 굽다니... 역시 어느 나라든 어머니라는 존재는 위대하다는 생각이 들었다. 토마토, 바질과 올리브유로 만든 샐러드, 짜라미, 아직도 신선한 우유 냄새가 그대로 나는 모짜렐라치즈, 갓 구워낸 이탈리아 밀빵 그리고 와인... 이 모든 것이 이 농장에서 재배되고 만들어진 것이라 했다. 우리의 이탈리아 여정동안 최고 맛있는 음식이었고 환대였다는 생각이 든다. 마지막 후식으로 드디어 리몬첼로가 등장했다. 소주잔 크기의 잔에 반 정도씩 따라 주었다. 먼저 우아하게 향을 즐겼다. 레몬의 상큼한 향이 코끝을 타고 전해졌다. 입에 넣으니 레몬의 새콤함과 달콤함이 입안 가득했고 식도를 통과할 때는 알코올의 짜릿한 느낌이 위까지 그대로 전해지는 듯 했다. 표현은 이렇게 거창하지만 너무 알코올 농도가 높아 맛이 좋은 것인지 나쁜 것인지 알 수가 없었다.

리몬첼로의 진한 향을 뒤로하고 우리는 이미 가득찬 배를 안고 점심식사를 하러 폼페이로 이동하였다. 흥합과 바지락을 넣어 요리한 해물 파스타, 야채를 곁들인 새우와 오징어 튀김, 그리고 후식으로 신선한 자두를 먹었다.

사라진 도시 폼페이

79년 베수비오화산이 대분화를 일으켜 그 화산재로 한 순간에 사라져 버린 고대도시가 바로 나폴리에서 남쪽으로 약 20 km 떨어진 폼페이이다. 폼페이는 기원전 8세기경부터 상업 활동의 요충지로 번영하였으며 기원전 1세기 로마제국에 편입되고 나서 귀족의 별장 등도 지어졌던 곳이다. 18세기 중반부터 발굴이 시작되었는데 두터운 화산재 밑에서 드러난 유적은 고대인들의 생활을 자세히 알 수 있을 정도로 상태가 좋았다. 재판이나 상거래가 행해졌던 바실리카와 그 맞은편의 아폴로 신전, 냉탕과 온탕이 완비된 거대한 공중목욕탕, 선술집, 로마 장군의 조카가 살았던 것으로 짐작되는 파우노의 집과 마차가 다닌 흔적이 그대로 남아있는 거리, 폼페이의 번영을 짐작하게 하는 상수도관 시설 등과 화산재에 그대로 박재가 되어버린 사람들의 형상 등을 보았다. 일부에서는 아직도 발굴 작업이 계속 진행 중이었다.

파스타 공장(Le Pastaie Di Gragnano)

이탈리아 여행 중에 한 끼도 빠지지 않고 먹었던 것이 파스타인 것 같다. 산 좋고 물 좋은 도시 그라나노는 파스타 제조공장이 많아 파스타의 도시라고도 한다. 우리들은 1848년에 세워진 마르티노 파스타 공장을 방문했다. 품질이 좋은 파스타는 조리하였을 때 퍼지지 않는 것인데 이것은 세물라라고 하는 밀, 물과 건조과정에 의해 결정되며 이 조건들 중에서 건조과정이 가장 중요한데 이 지역은 바다에서 불어오는 습한 바람이 파스타의 물성을 좋게 한다고 했다. 이 공장에서는 사계절이 분명한 온순 기후에서 재배된 아리조나와 호주산 밀을 사용하며 글루텐이 0.7%, 단백질이 12%, 밀가루 지수가 90%인 세물라로 만들었을 때 외부에 막이 형성되어 내부가 지나치게 퍼지지 않는 좋은 파스타가 만들어진다고 했다. 파스타 제조 공정은 거의 자동화되어 있었지만 밀대를 이용한 수작업으로 모양을 만들기도 했다. 밀가루와 물은 진공상태에서 혼합된 후 구리로 만든 성형틀을 통과시켜 파스타를 성형한다. 파스타 성형틀을 구리소재로 사용하는 이유를 물어보니 구리 성형틀을 통과하는 동안 파스타 표면에 미세한 요철이 생겨 조리할 때 파스타의 수분 함유에 영향을 미치지 않기 때문이라고 했다. 이 생파스타는 약 31%의 수분을 함유하고 있는 상태에서 건조실로

옹겨져 건조-정지-건조 과정을 반복하여 파스타를 건조시킨다고 했다. 건조시키는 과정에서 정지과정을 거치는 것은 파스타 내부의 수분이 바깥쪽으로 이동하여 건조될 수 있도록 하기 위한 것이라고 했다. 건조된 파스타를 포장하는 장소는 습도를 65% 유지하여 파스타가 부서지지 않도록 한다고 했다. 여기서 생산되는 파스타는 이탈리아의 최고급 레스토랑과 호텔에서 사용되는 최고급 파스타로 아직 한국에는 들어와 있지 않다고 했다.

물의 도시 퓨지(Aqua Fiugi)

나폴리에서 우리들의 마지막 여정이 될 로마로 가는 중간에 물로 유명한 휴양지인 퓨지에서 여행에 지친 몸을 재충전하기로 했다. 이탈리아를 여행하면서 물을 사먹을 때마다 기분이 이상했는데 막상 수도관을 통해 나오는 물을 마시려니 몸에 아무리 좋다고 해도 잘 넘어가지 않는 듯 했다. 퓨지는 중세 때부터 물로 유명했던 곳으로 지층의 석회암반이 투과성과 반투과성을 변화시켜 정수된 물이 신장결석을 녹여 배출해내는 특성을 가지게 된다고 했다. 우리는 물을 마시기 위해 밤나무, 오크와 소나무가 무성한 폰테 보니파시오 Ⅷ (Fonte Bonifacio Ⅷ)에 들어갔다. 밤나무 향기가 가득한 공원 여기저기 분수가 설치되어 있었으며 분수대 옆에는 의사의 카운셀링 룸을 비롯하여 손님들이 더 즐겁게 지낼 수 있도록 바와 카페, 상점 그리고 다목적 룸도 있었다.

노인분들이 그늘에 앉아 물통과 컵을 옆에 두고 책을 보거나 카드게임을 하며 여유로운 시간을 보내고 계셨다. 우리들도 벤치에 앉아 물을 마시며 잠시 여유를 즐겼다. 호텔에 도착한 우리들은 객실 배정을 받고 다시 한 번 경악... 이틀째 에어컨이 없는 방에서 자야 하다니... 이곳은 해발 600미터 이상의 호텔에서는 에어컨을 거의 달지 않으며 현재는 요양을 위해 장기 투숙한 노인분들이 많아 에어컨이 있는 방이 없다는 것이었다. 더위에 지친 우리들은 더 이상 언쟁을 할 기운도 남아있지 않았다.

호텔식당에는 장기 요양을 하는 노인분들이 많았는데 이름은 모르겠지만 퓨지의 물로 조리한 스프린지 수튜인지를 드시는 모습을 볼 수 있었다. 우리의 저녁 식사 메뉴는 아페리티프라 하기는 뭐하지만 이탈리아의 밀빵, 올리브유를 듬뿍 넣은 양상치 샐러드, 프리모

피아토로서 베이컨과 토마토 소스로 맛을 낸 썩는 맛이 좋았던 파르팔레 파스타, 세콘도 프리모는 송아지고기구이로 삶은 브로콜리, 오븐에 구운 감자가 곁들여 나왔다. 노릇노릇하게 잘 구워진 감자는 맛이 좋았지만 얼마나 삶은 것인지 황녹색이 된 브로콜리는 입에 들어가자마자 녹아내렸다. 돌체로는 럽주에 절인 생크림 케이크인 쥬바 잉글레제를 먹었다. 아~~~ 취하는 기분... 자다가 자동차 소음에 놀라 깨어나니 이탈리아가 월드컵 4강에 진출했단다. 아! 대한민국...

여섯째 날(7월 1일)

노르치아(Norcchia)

간단하게 아침식사를 하고 이탈리아 반도에서 유일하게 바다와 접하고 있지 않은 움부리아 지방의 노르치아(Norcchia)를 찾았다. 노르치아는 사방이 14세기에 만들어진 벽으로 둘러싸여 중세시대의 모습을 그대로 간직한 도시였다. 노르치아의 뒤에는 해발 2,000미터가 넘는 시빌리니 산맥(Monti Sibillini)이 가로 놓여 있어 녹색의 풍요로운 자연환경을 가지고 있었다. 치즈와 살라미를 파는 작은 상점, 노르치아의 특산품인 송로 버섯을 파는 가게, 구리와 동으로 만든 작은 장식품과 조리기구를 파는 상점 등 우리들이 중세시대를 살고 있는 듯 했다.

살라미 가공 공장

곡물 전당포를 개조하여 식당으로 운영하고 있는 노르치아의 유지가 우리들에게 마셀레리아(Marcelleria) 살라미 가공 공장을 안내해 주었다. 차에서 내려 양귀비 같은 꽃이 줄지어 피어있는 들녘을 지나 아담한 2층 건물이 있는 농장에 도착했다. 60이 넘어 보이는 노부부가 우리들을 반갑게 맞이했다. 먼저 프로시우토(Prosciutto)라는 생햄을 만드는 과정을 설명해주었다. 돼지고기 뒷다리를 다루기 쉽게 원형이 되게 다듬은 후 소금으로 마사지하듯이 문질러 일주일 정도 두었다가 소금을 털어내고 마사지하여 피를 제거한 후 다시 소금을 넣어 1개월 후 찬물로 씻고 다시 양념하여 다듬는다. 다시 5개월이 지나면 돼지기름을 표면에 발라 통풍이 잘 되는 서늘한 곳(7~8℃)에서 6개월 숙성시켜 만든다. 이때 소금과 돼지고기의 비율이 중요한데 15kg 다리에 600~700g 정도의 소금을 사용한다고 했는데 할아버지는 대충 간을 해도 맛이 난다고 하셨다.

다음은 생 소세지 같은 쌀시체를 만드는 과정을 소개해 주었다. 삼겹살과 돼지 뒷다리살(60% 살코기와 40% 기름 비율)을 갈아 소금과 후추를 넣어 조미한 후 소장 껍질에 넣어 만들어 즉시 먹는 햄이다. 살라미(Salami)는 껍질 벗긴 돼지고기 뒷다리살을 적당한 크기로 잘라 소금, 파프리카 등을 넣어 만드는데 11~1월에 걸쳐 만들어 숙성시킨 후 부활절에 판매하는 것이 보통이라 한다. 더워서인지 계속 보고 있으니 현기증이 나는 것 같았다. 밖으로 나와 들판에서 불어오는 시원한 공기를 마시며 초록이 짙은 시빌리니 산맥을 올려다 보았다.

다시 노르치아로 돌아와 점심 식사를 했다. 버섯을 넣은 생파스타는 쫄깃한 질감과 버섯향이 좋았다. 역시 오늘의 메인인 각종 햄과 치즈... 그리고 토마토와 양상추샐러드였다. 와인을 곁들여 먹는 살라미의 맛이 일품이었다. 그리고 럽주에 절인 초코렛 케이크로 마무리하였다. 여유롭게 점심을 먹은 우리들은 다시 노르치아성 안으로 들어가 이곳저곳을 관광하고 쇼핑도 즐겼다.

로마 입성

노르치아에서 여유로운 시간을 보낸 우리들은 로마로 향했다. 들녘에는 노란 해바라기 밭이 펼쳐지고 산 위에는 고대와 중세에 세워진 성과 같은 건물들이 보였다. 우리의 가이드 강 선생이 로마의 역사에 대하여 열심히 설명해 주었고 우리들은 잠결에 자장가같이 그 이야기를 들었던 것 같다. 로마가 들어오기 전부터 있었던 사비니족의 여인들을 로마인이 강탈한 사건, 로마에는 분수의 도시로 유명한데 로마인은 점령하는 곳마다 점령지에 대한 예의로 수도시설을 설치해 주었다고 했다. 이후 로마제국이 멸망하면서 수도시설의 보수를 하지 못해 시민이 불편을 겪게 되자 교황이 다시 상수도 복원 사업을 시작하게 되었고 이것을 기념하기 위해 분수를 만들었다고 한다. 또한 로마는 소나무의 도시로 유명하다고 했다. 고대 로마시대에서 유래한 것으로 집정관으로 가는 도로 주변에 가로수로 소나무를 심었고, 무솔리니가 로마제국의 영광을 재현하기 위해 소나무를 심기 시작하면서 로마의 명물이 되었다고 했다. 이런저런 이야기들을 잠결에 자장가처럼 들으면서 우리들은 로마에 입성하였다.

피자, 돼지고기 등심 로스트와 샐러드 그리고 후식

은 레몬 샤벳이었다. 여기까지 왔으니 토마토, 바질과 모짜렐라치즈가 들어간 마르게리타 피자를 먹어야 하지 않겠는가? 화덕에서 노릇노릇 바삭하게 구워진 피자는 치즈의 고소한 맛과 토마토의 새콤함이 잘 어우러졌다. 우리들은 시칠리아의 발리오 흡스에서 산 적 포도주로 입을 곁들여 마시면서 작은 피자 한판(?)씩을 거뜬히 해치우고 돼지고기 요리가 들어오기를 기다렸다.

우리들은 로마 외곽 공항근처의 Satellite palace hotel에 짐을 풀었다. 며칠만에 에어컨이 나오는 방에서 잘 수 있게 되었다는 사실만으로도 행복했다.

일곱째 날(7월 2일)

카타콤베

벌써 이탈리아 여행을 나선 지 일주일째... 서둘러 아침식사를 하고 로마로 향했다.

그리스도교인의 지하 공동묘지인 카타콤베를 찾았다. 1,2세기 때 순교자나 성인이 매장되었으며 순교자 옆에 매장되는 것이 영광이라 믿었기 때문에 그리스도교 공인 후 9세기까지 사용되었던 무덤으로 하늘로 올라가기 전에 기다리는 장소로 여겨졌던 곳이라 했다. 9세기 이후부터 회교권이 강해지고 십자군 전쟁이 일어나면서 교회 지하묘지가 발달되게 되었고 카타콤베가 쇠퇴하였다고 했다. 카타콤베는 성문 밖에 위치하며 석회석 지질이라 파기가 쉽고 잘 굳기 때문에 지하 4층까지 파내려 갔다고 한다. 묘지의 뚜껑을 처음에는 나무로 했으나 시신이 부패하면서 냄새가 나 돌로 막기 시작했단다. 모든 묘지는 불을 밝히는 등불자리와 올리브 향아리가 남아 있었다. 묘지의 형식은 복도형, 가족묘지 형태의 반달형 그리고 순교자를 모시는 경당형이 있었다. 묘지내부에서 산타 체칠리아라는 여인의 시신 형상을 보았다. 이 여인은 앉아서 찌죽는 형벌을 받았는데 온도가 높아질수록 소리 높여 찬양하고 노래 부르며 죽지 않아 다시 참수형을 당했다고 한다. 시신의 손은 삼위일체 유일신을 믿는다는 의미의 형태를 하고 있었다. 여기저기 작은 묘지들이 많이 보여 그 당시 유아 사망률이 높았음을 알 수 있었다.

빌라 데스테(Villa d'Este)-에스테 별장

로마에서 북동쪽으로 약 30 km 떨어진 언덕지대에 있는 티볼리는 고대 로마시대부터 귀족들의 별장지로

유명한 곳이란이다. 에스테 별장은 원래는 베네딕트회 수도원이었으나 에스테가 출신의 추기경인 이폴리토 데스테가 1550년 별장으로 개축한 곳인데 지대가 높아 풍부한 수자원을 이용하여 화려한 분수 정원을 만들었다. 수압을 이용하여 오르간 연주를 했다는 오르간 분수, 동물이나 여신의 얼굴을 본 뜬 3단으로 이루어진 100개의 분수, 베르니니의 작품으로 일컬어지는 큰 글라스의 분수 등 정말 많은 분수들을 감상할 수 있어 우리 눈이 즐거웠다.

이탈리아에서 먹는 중국요리

로마시내로 들어와 오래간만에 중국요리로 점심식사를 하게 되었다. 처음 나온 음식은 중국식 김과 달걀을 풀어 끓인 맑은 수프였다. 우리가 여행 동안 시식한 이탈리아 음식이 거의 국물이 없던 까닭인지 수프가 너무 시원하고 입에 착 달라붙는 것 같았다.

볶음밥, 탕수육, 양배추 볶음, 소고기야채, 굴소스 볶음 등이 차례로 나왔고 우리들은 접시를 싹싹 비워 나갔다. 역시 매콤한 맛이 우리 입맛에는 딱 인 듯싶다. 후식으로는 큼직하게 썰어낸 수박...

여유로운 쇼핑과 돼지삼겹살 저녁 식사

지나친 강행군에 친지들의 선물을 미처 구입하지 못한 우리들은 오후 스케줄을 빼고 로마 근교의 아웃렛 매장으로 향했다. 쇼핑은 즐거운 것... 다들 선물도 사고 아이쇼핑도 즐기며 즐겁게 수다를 떨었다.

쇼핑은 할 때는 몰라도 하고나면 지치는 법.. 우리들은 돼지삼겹살을 구워 상추에 싸서 먹으며 된장찌개를 한 술갈 입에 물고 감탄사가 절로 나왔다. 아~~ 고향의 맛.

이탈리아에서 마지막 밤

이탈리아에 올 때는 가벼웠던 가방이 이제 모자랄 지경이다. 우리들은 작은 가방에 이렇게 넣었다 저렇게 넣었다 하면서 한국에 돌아갈 준비에 부산한 시간을 보냈다. 대충 짐 정리를 마치고 룸 메이트와 옆방 일행과 가볍게 맥주 한 잔을 하며 담소를 나누며 이탈리아에서의 마지막 밤을 깊어가고 있었다.

여덟째 날(7월 3일)

로마의 하루

바티칸 시국을 보기 위해 우리들은 아침 일찍 서둘렀지만 로마로 들어가는 길은 딱 막혀 있어 시간이 꽤 걸렸다. 도착하니 이미 기다리는 줄이 시국 한 바퀴를 다 돌아야 할 정도였고 우리들은 과감하게 바티칸 시국을 포기하고 성 베드로 성당으로 향했다.

성 베드로 성당은 베르니니가 설계를 맡아 120년 동안 지어진 세계에서 가장 큰 성당이다. 대성당으로 들어가는 입구의 산피에트로 광장에는 284개의 거대한 기둥이 대성당까지 줄지어 있으며 기둥위에는 가톨릭 성인들의 조각이 늘어서 있다.

산피에트로 대성당은 성 베드로가 순교하여 매장되어 있는 곳으로 라파엘로, 브라만테, 미켈란젤로 등 일류 건축가와 예술가가 기량을 발휘했다. 돔은 미켈란젤로가 설계한 것으로 유명하며 성안에 들어가 맨 앞에 있는 예배당에 죽은 그리스도를 안은 채 비탄에 잠긴 성모 마리아를 묘사한 대리석상인 피에타가 있다. 대성당을 빠져 나오니 줄을 선 관광객이 너무 많아 바티칸 시국을 포기한 우리의 선택이 옳았다는 생각이 들었다.

고대 로마제국의 정치와 경제의 중심이 되었던 포로 로마노... 4세기말 서고트족의 침입으로 포로로마노는 황폐화되어 내버려진 모습이 애처롭지만 정치의 중심인 원로원 건물, 막센티우스 호아제의 신전, 티투스 황제의 개선문 등 넓은 유적지를 걷다보면 전성기 로마제국의 위세와 번영을 상상할 수 있었다. 계속 걷다보니 300년이상 피비린내 나는 경기가 벌어졌던 콜로세움의 모습이 보였다. 1층은 도리아식, 2층은 이오니아식, 3층은 코린트식으로 각 층마다 양식을 달리해서 건축된 것이 특징이었다.

트레비 분수로 가는 길에 여기저기 부서진 붉은색 건물들이 보였다. 216년경에 카라칼라 황제가 만든 거대한 욕장터라고 했다. 오후에는 언덕에서 내려다 본 마차 경기장과 로마의 휴일로 유명해진 진실의 입을 끝으로 우리는 다빈치 국제공항으로 향했다.

선생님 연락처 : 011-9528-8387

hanmiky@drt.ac.kr