



맛있는 닭요리 전문점 Restaurant

## Delicious Chicken

스페인 음식

### MI MADRE(미 마드레)



조해인 기자

점심시간마다 “무엇을 먹을까?”라고 누가 질문이라도 하면, “한식, 중식, 양식, 일식 중에 골라!”라는 대답이 돌아온다. 하지만 그 대답을 찬찬히 들여다보면 ‘양식’에 얼마나 많은 나라의 음식이 속하는지 쉽게 알 수 있다.

서양음식의 대표주자는 단연 ‘이탈리아’다. 우리에게 친숙한 피자(물론 미국피자도 유명하지만)도 이탈리아에서 왔고, 스파게티는 여성들이



①



②



③

- ① 에피타이저. 바게트빵 위에 올리브유로 버무려진 생토마토가 식욕을 자극한다.
- ②③ 혼합 빠에야. 샤프란으로 물들인 밥에 닭고기와 새우, 홍합 등 각종 재료들이 조화를 이룬다.

좋아하는 외식메뉴가 됐다. 이 외에도 미국, 호주, 유럽 등에서 햄버거, 스테이크 등 다양한 음식이 소개되어 우리나라에 들어왔지만 생소한 국가의 음식들은 여전히 많다.

다양한 나라의 음식을 찾아가는 것도 숙제이자, 재미가 된 가운데 이 달에 소개할 맛집은 스페인 음식점인 'MI MADRE(미 마드레)'다.

스페인어로 '나의 어머니'라는 뜻의 이 음식점은 이태원 녹사평역에서 2번 출구로 나오면 건너편 이색적인 맛집이 많은 그 곳에 문을 열었다. 예전에 지면을 통해 소개한 적이 있는 멕시코 음식점 '타코'를 비롯해 조각 피자, 와플, 케밥, 그 유명한 썬더버거 등 다양하지만 특색있는 작은 음식점들이 곳곳에 자리잡고 있다.

차를 타고 도로를 지나다 보니, 노란 간판 하나가 눈에 띄었고, 성급한 마음에 처음 이곳을 찾았을 때는 오픈이 준비되지도 않았던 때였다. 일요일 늦은 오후, 허기진 상태에서 두 번째로 미 마드레를 찾았을 때는 다행히 영업중이었지만, 안달루시아 닭요리를 먹겠다고 했을 때 준비가 안되어 1시간이 넘게 걸린다는 소리에 다시 한 번 문을 나와야 했다.

얼마전 토요일 3번째 방문, 우리 말고도 2팀이 대화를 나누며 식사중이었고, 오늘에서야 안달루시아 닭요리와 혼합 빠에야를 주문할 수 있었다.

### 무어식의 안달루시아 닭요리

주문 후 에피타이저가 나왔다. 바게트빵 위에 올리브유로 버무려진 생토마토가 얹혀 나왔는데, 맛이 상큼했다. 스페인은 지리적으로 지중해를 끼고 있어 올리브, 토마토 등이 많이 생산되고 음식에도 많이 활용한다고 들었는데, 올리브유에 버무린 토마토 맛이 의외로 식욕을 당겼다.

이후 안달루시아 닭요리가 나왔다. 우리나라로 치면 찜닭이라고 해야 할까? 닭고기를 향신료에 재워 올리브 열

매와 함께 익혀나온 요리다. 양은 그다지 많지 않은 듯하다.

향신료는 아시아 커리요리와 비슷한 향을 갖고 있지만, 다른 향신료와 섞인 듯하다. 여기에 올리브 열매가 잔뜩 들어있는 게 특징적이다.

메뉴판에는 “Chicken with Moorish Spicy sauce”라고 적혀져 있다. 나중에 알아보니 안달루시아 지방은 수세기동안 카르타고인, 로마인, 무어(Moor)인에 의한 식민지였다. 무어인은 15세기 중반까지 이곳을 지배했으며 안달루시아 문명을 창조했다고 한다. 그리고 무어인은 식문화에도 영향을 끼친 것으로 보인다.

### 여러 가지 식재료로 만든 ‘혼합 빠에야’

주 식사메뉴로 주문한 것은 ‘혼합 빠에야’이다. 혼합 빠에야에는 2cm로 두툼하게 썬 닭고기와 새우, 홍합이 들어있다. 육류와 해물이 섞여있어 독특하다. 밥은 샤프란으로 물들이고 닭고기와 새우, 홍합, 조개 등 조합이 되지 않을 듯한 재료가 섞여 있고, 구운 파프리카로 예쁘게 장식되어 있다. 양도 1인분이라고 하기엔 많은 양이다.

빠에야는 스페인의 대표하는 요리 중 하나로 얇고 평평하며 양쪽에 손잡이가 달린 프라이팬을 사투리로 ‘빠에에라’라고 부른 데에서 유래하며, 오늘날 이를 활용한 쌀요리를 가리켜 ‘빠에야’라고 부른다고 한다.

### 역사와 문화를 담고 있는 스페인 음식들

1일 5식의 식문화를 갖고 있을 정도로 식사를 큰 기쁨이자 오락으로 생각하는 스페인 사람들은 하루의 시작을 음식으로 시작해서 음식으로 마감한다고 한다. 하루에 무려 5끼를



안달루시아 닭요리

챙겨 먹으면서도 연신 마시고 또 먹는다. 이렇게 음식을 좋아하는 국민들이라 보니 당연히 음식의 종류도 다양해질 수밖에 없었다고 한다.

그래서 스페인 음식은 특징이 없는 특징을 가지게 되었다. 다른 나라에선 볼 수 없는 다양한 요리법은 스페인의 음식을 유명하게 만든 특징이 되었고, 혼합 빠에야처럼 조류, 어패류, 육류를 섞어 만든 요리로도 최고의 맛을 내게 되었다. 거기에 스페인의 유명한 올리브유가 음식의 맛을 높여 느끼함을 뺀 담백함으로 더욱 입맛을 당기게 한다.

또 고추와 마늘을 이용한 음식이 많아 강하고 얼큰한 맛을 내어 특히 우리나라 사람들의 입맛을 즐겁게 한다.

스페인의 역사가 담긴 특색있는 안달루시아 닭요리와 스페인의 식문화를 그대로 담고 있는 혼합 빠에야를 먹고 나니 스페인에 다녀온 기분이다. 덕분에 스페인 식문화 공부도 톡톡히 했다. 🍴