

<증설>

이탈리아의 지역 음식 문화에 관한 고찰
—전통 요리를 중심으로—

장 혜 진

경기대학교 식공간연출학과 석사과정

A Study on Italian Local Food and Culture

Hea-Jin Chang

Dept. of Dining Atmosphere Display, Kyunggi University

ABSTRACT

A history of Italian food and culture is very magnificent. In particular, Italian food has abundant materials with the different environment and climate conditions and it's well known that its culture has been developed by each local group accordingly. Recently Italian food has been in the spotlight as health foods and macrobiosis foods and it will have sufficient potential to respond a desire.

Key words: Italian food and culture, local food, potential.

I. 서 론

1. 연구 배경

1970년대 이후 한국의 경제 성장은 사회, 문화에 걸쳐 끊임없는 양적 확대와 질적 다양화, 전문화를 초래하였고, 이러한 경향은 외식산업 분야에도 영향을 미쳤다. 과거에는 한식, 일식, 중식을 제외하면 음식이 유래된 특정의 국가명을 표시하지 않은 '양식'이라는 커다란 범주로 묶인 하나의 상품으로 판매되었다. 그러나 1980년대에 들어오면서 프랑스 음식을 필두로 보다 전문화된 상품들이 도입, 판매되기 시작하였다. 결과적으로 '양식'이라는 상품의 분화는 기호에 따른 보다 폭넓은 선택의 기회를 부여하였을 뿐만 아니라, 다른 상품들에서처럼 음식이라는 상품에도 유행이라는 흐름을 낳게 되었다.¹⁾

이러한 유행의 흐름에서 비교적 선호도가 높은 상품으로 간주된 이탈리아인 레스토랑의 양적 증가는 곧, 우리나라에 수입되는 이탈리아 식재료의 증가로 자연스럽게 이

어지고 있다. (이탈리아대 한국 무역통계 2000년~ 2003년 자료 참조)

이탈리아는 반도 국가이며, 삼면이 바다로 접해 있다는 점에서 우리의 자연 환경과 매우 유사하다. 기후, 즉 지역적 배경에서 우리의 요리와 어렵지 않게 공통분모를 발견할 수 있다. 해산물 요리가 풍부하며, 육식보다는 채식위주의 식단이라는 것과 쌀 요리와 마늘을 즐겨 사용하는 등을 이탈리아 요리의 인기몰이에 간과할 수 없는 이유로 꼽을 수 있다.

그러나 과연 이렇게 피상적인 몇 가지의 진단만으로 이탈리아 요리의 인기를 설명할 수는 없을 것이다. 최근 들어 다이어트식으로, 또 한편으로는 건강식으로 재조명받고 있는 이탈리아 요리는 서양요리의 모태였음에도 불구하고, 그 동안 그에 상응하는 대접을 받지 못했던 것도 사실이다.

따라서 본 고에서는 방대한 요리의 지역별 특징을 통해 그 저력을 알아보는데 일차적인 목적을 두고, 전통요리를 예로 들어 그 이해를 돕고자 한다. 이는 향후에는 국가명을 내건 레스토랑의 수준에서 진일보하여 지역을 특화한 전문 레스토랑이 외식업계에서 각광을 받을 것이 자명하기 때문이다.

2. 연구 방향

이탈리아 요리의 이해를 돕기 위하여 각 지방의 특징 있는 음식에 대한 지식은 필수이다. 각 지역은 역사적, 지리적 차이에 따라 그 나름대로 독특한 각각의 요리문화를 갖고 있기 때문이다. 본격적인 이탈리아 지역 요리의 연구에 앞서 본 고에서는, 먼저 이태리 문화와 역사에 대한 총론을 언급함에 있어 문화의 특성을 지리적, 민족적, 사회 경제적, 종교적 배경을 통해 고찰하였다.

다음으로 지역별 다양한 음식문화를 지닌 이탈리아를 북서부 지역, 북동부 지역, 중부 지역, 로마와 라치오 지역, 남부 지역, 그리고 섬 지역으로 6 분류하여 주요 도시 중심의 향토색이 짙은 전통 요리나 식재료를 중심으로 기술했으며, 문헌고찰을 기본 방법으로 채택하였다.

II. 이탈리아 음식 문화의 배경

1. 지리적 특성

인간과 자연환경과의 상호작용 과정에서 특정한 재료가 선택된다. 재료를 먹을 수 있는 음식으로 변환시키는데 조리방법(cooking method)이 개입한다. 사람에 따라 서로 다른 조리방법은 행위 규칙의 하나인 조리법(recipe)을 만들어낸다. 또한 다른 측면에서 본다면, 조리법은 자연환경에서 유용한 것을 문화적으로 선택하여 기호에 맞는 음식물을 만들어내는 기술의 체계로도 이해된다. 이처럼 한 나라의 음식문화를 논함에 있어 자연적 배경을 살피는 것은 연구의 초석이 된다.²⁾

이탈리아는 지리적으로 프랑스, 스위스, 오스트리아 3개국과 국경을 접하고, 알프스 동남으로부터 지중해 중심에 위치하여 역사적으로 중요한 역할을 하였으며, 특히 유럽, 아시아, 아프리카 세 대륙을 연결하는 지리적으로 매우 중요한 지역이다. 고대에는 로마인이 지중해를 발판으로 아프리카나 아시아로 영토를 확장하고 세력을 넓혀 나갔다. 따라서 일찍부터 세계의 다양한 문물을 받아들여 독자적인 문화 기반을 세우는데 유리한 입장이었다. 또한 국토는 남북으로 긴 반도로 북부지방에 걸쳐 있는 알프스 산맥이 방파제 구실을 하고, 삼면이 바다로 둘러 싸여있어 북부는 대륙성 기후이고, 중남부는 지중해성 기후이다. 이처럼 남북의 기후가 크게 다르지만, 전반적으로 온화한 편으로 이는 다른 유럽지역의 국가들과는 차별화 되는 문화적 특성을 갖게 되는 요인이 되었다.³⁾

2. 민족적 특성

이탈리아는 국가로 통일된 역사가 오래되지 않아 현재도 지역적 특성이 강한 집합체로서의 성격이 남아 있으며, 국가보다는 지역사회, 지역사회보다는 가족 지향성이 강한 향토주의를 나타낸다. 따라서 각 지방은 독자적인 특징을 지니고 있는데, 이는 역사적인 도시구조에서도 비롯된다. 도시 중앙의 광장(piazza)을 중심으로 시청(comune), 성당(duomo)이 있어 시민들이 정보를 교환함과 동시에 휴식과 사교가 이루어지는 장이기도 하다. 즉 이 곳에서 정치, 경제, 가족의 일들이 논의된다. 이러한 형태의 지역사회는 혈연, 친구, 친지관계가 중요한 역할을 하고, 심지어 기업간에도 혈연적인 연고로 산업가족이 존재하는 등 극히 폐쇄적인 성격을 갖고 있다.⁴⁾ 개인 대 개인의 관계를 중시하고, 집단에 집착하기 보다는 개인 생활을 열정적으로 즐긴다. 엄격한 카톨릭 주의가 지배적이지만, 형식적인 면도 강하다. 또한, 매우 낙천적이고 개성이 강해서 풍부한 창의성을 지니고 있으며, 역사적인 문화유산을 가까이에서 접할 수 있는 성장 배경에서부터 다른 민족보다 풍부한 감성과 조형적 미에 대한 기준을 세울 수 있는 능력을 갖추게 된다.

이러한 민족적 특성이 가족중심의 전통적인 장인정신과 함께 풍부한 창의성을 바탕으로 다양한 개성을 표현하며, 사교적이고 외교적인 성격을 자원으로 독특한 문화적 디자인을 발전시키는데 원동력이 되었음은 추론할 수 있다.⁵⁾

3. 사회, 경제 구조적 특성

이탈리아 사회, 경제의 가장 두드러진 구조적 특징은 기타 선진국에서 찾아보기 어려운 불균형적인 산업구조를 유지해 오고 있다는 점이다. 고도로 발달된 기술 수준에서 국제 경쟁력이 큰 대기업이 존재하는가 하면, 다른 한편에서는 낙후되고 비능률적인 다수의 중소기업이 공존한다. 즉 철강, 자동차, 화학 중심의 중화학 공업은 대기업이 전담하고, 식품, 섬유, 가구, 피혁, 귀금속 등은 전통적인 산업에 몰려 있다.

둘째, 노동력에 있어서도 지역에 따라 커다란 수요 불균형을 이루고 있다.

셋째, 지역적 이중성으로 고도로 산업화된 중북부 지역과 낙후된 농업지역인 남부지방과의 현격한 사회, 경제적 격차를 들 수 있다. 그 배경에는 지리적 환경, 역사적인 측면, 북부 공업화의 선행, 그리고 인프라 부문의 미비 등의 경제적인 요인이 지적되고 있으나, 실제적으로는 전혀 다른 사회, 경제적 역사를 가진 북부와 남부가 100년 전에 통일 이탈리아로 통합되면서부터 발생한 사회적인 이질성에 그 원인을 찾을 수가 있다. 따라서 아직도 남부의 의견차이와 갈등의 요소가 존재하고 있으며, 이러한 격차를 줄이는 것이 정부의 과제로 남아 있다.⁶⁾

이탈리아 경제의 특징은 근대적, 기능적, 고생산성의 부문과 전통적, 후진적, 저생산성의 부문이 공존하는 이중적 구조로 전체 산업의 90% 이상을 중소 영세 기업이 차지하고 있다. 국제 수요가 계속 증가하는 상품 생산에 집중적으로 국내 산업을 육성시키는 정부의 수출 정책과 소규모 전통 산업을 지역별로 특화하여 그 지역에 관련된 모든 산업을 전문화, 분업화시켜 경제적 성공을 이룰 수 있었다.⁵⁾

4. 종교적 특성

4세기에 기독교는 로마 제국의 공식 종교가 되었으며, 이후 여러 방식으로 그리스와 라틴 문화 그리고 유대 문화의 계승자이자 해석자의 역할을 떠맡았다. 지중해의 환경에서 태어나고 자란 기독교는 그 문명의 물질적, 이데올로기적 기초를 이루는 산물들을 음식의 상징과 예배의 도구로 쉽게 받아들였다. 빵과 포도주는 성찬식의 기적을 상징하는 본질적으로 신성한 음식이 되었고, 기름 역시 예배의식에 필수불가결 하였다.⁷⁾

그리스, 로마 문화에서는 절제가 최상의 미덕이었다. 음식은 기쁜 마음으로 즐기되 탐욕은 금기시되고, 풍성하게 제공하되 허세를 부리는 것은 금물이라는 것이 그 기본 논리였다. 그러나 기독교 문화의 특징은 '중용'과는 다르다. 오히려 중용에 대한 저항이며, 금육, 박탈, 포기의 엄격한 수행을 선호하는 것이었다.

11세기의 시작과 함께 포도주와 올리브유, 그리고 특히 빵은 고기 중심의 문화를 대신하여 새로운 종교 사회의 음식문화를 주도했을 뿐만 아니라, 로마 카톨릭으로 개종을 통하여 정치, 종교, 이념적으로 서유럽 사회를 주도한 프랑크 제국을 배경으로 기독교 세계의 음식문화를 대표하는 상징으로 정착하게 되었다.⁸⁾

전통적으로 육식 문화가 지배적이었던 중세의 식생활에 일대 전환기를 마련한 것은 1년에 140~160일 정도에 해당하는 육식의 금지기간의 설정 등 기독교 교리의 규제에서 찾을 수 있다. 이는 바로 당시의 음식문화에서 차지했던 고기의 핵심적인 역할을 거부하려는 탈육식 문화 현상을 가져오는 계기가 되었다.

이탈리아 음식의 특징 가운데 주목할 점은 그 재료가 신선하다는 것이다. 이탈리아의 부엌에는 냉동식품이나 통조림 같은 것은 드물고, 슈퍼마켓은 아직도 농가에서

직접 가져온 채소나 과일을 파는 영세상인들을 밀어내지 못하고 있다. 현재 이탈리아는 유럽에서 가장 많은 식품 소매점들이 있는 것으로도 유명하다.⁹⁾

Ⅲ. 지역별 음식문화의 특징

1. 북동부 지역 (II Nord-est)

경제적으로 도약단계에 있는 지역의 특성상 식탁에서 오랜 시간에 걸쳐 식사하던 관습을 버리는 추세이고, 이러한 식습관의 변화는 전통적인 이탈리아식 식사구조의 폐기를 야기하고 있다.

북부 요리는 소재가 풍부하며, 북동부지역은 아드리아해의 게, 정어리, 뱀장어, 알프스에서 흘러나오는 맑은 물에서 잡히는 송어를 이용한 생선요리가 발달하였다.¹⁰⁾

1) 베네토(Veneto)와 프리울리 베네치아(Friuli-Venezia)

전통 음식은 주로 가르다 호수와 아드리아 해에서 잡히는 신선한 생선과 해산물로 만든다. 비가노 델 그라파와 트레비소의 라디치오에서 나는 완두콩, 서양 호박, 아스파라거스 등 야채와 내륙의 육류, 치즈는 해산물과 어울려 맛을 돋운다. 음식의 단맛과 신맛, 강한 자극성, 절임법은 이웃나라나 교역국의 영향을 반영한다.

베네치아인들은 후추, 계피, 정향 등의 향신료와 초콜릿, 커피 등의 국제무역을 선호했으며, 이러한 식품들은 빠르게 베네치아의 식탁을 점령해나갔다. 1420년에서부터, 1797년 까지 베네치아는 거의 모든 본토 지역을 점령하여 이 지역의 비옥한 토지에서 생산된 것과 수입된 식품을 이용한 요리를 전파시켰다.¹¹⁾

베네치아인의 입맛은 이국적이어서 마늘과 토마토로 만든 소스에 왕 새우, 오징어 등을 넣은 리조또나 치즈, 마늘, 말린 대구를 넣고, 계피가루를 첨가한 리조또, 칠면조 요리를 즐겨먹는다.¹²⁾

베네토 지방 요리는 쌀, 콩, 바카라(baccala), 폴렌타(polenta) 등의 4가지 기본적인 재료로 구성되는데, 특히 쌀을 이용한 수프가 다양하다. 봄 철 스프라고도 하는데, 여기에 채소, 생선 등을 넣어 만들기도 한다. 콩 요리에는 올리브 기름, 포도주를 곁들여 먹고, 그 외에 뱀장어와 생선 요리가 다양하게 발달하였다.¹³⁾

이밖에 전통요리인 바카라(baccalà)는 염장한 것이고, 스토카피소(stoccafisso)는 공기 중에 건조시킨 것이다. 즉 보존가능한 생선인데, 일설에 의하면, 크리스토퍼 콜롬버스(Christo columbus)가 미국으로 향하는 배 안에서 우연히 발견된 것으로 장기간 보존이 가능해서 먼 길을 떠나는 탐험가들에게 중요한 식품으로 자리 잡게 되었다고 한다. 리구리아 지방과 베네토가 바카라 요리의 원조였으나, 지금은 전국적인 이탈리아 전통 요리로 인정받고 있다. 원래 바카라는 고급음식은 아니었다. 계곡으로 이뤄진 오지에서 생선을 구하기 어려웠던 환경적인 제약때문에 만들어진 음식이었기 때

문이다. 그러나 오늘날에는 다른 전통 이탈리아 음식과 함께 이탈리아 음식의 르네상스를 누리고 있다.¹⁴⁾

폴렌타 또한 빼놓을 수 없는데, 특히 그 역사가 매우 깊다. 중세 유럽으로 거슬러 올라가 당시의 식사 체제 안에서는 폴렌타, 죽, 수프가 중심적인 역할을 하였다. 보리, 귀리, 조와 같이 일반적으로 끓여서 조리하는 곡물들이 이런 종류의 음식 재료들이다. 이런 것으로 만드는 폴멘타(pulmenta)^{i), 15)}는 불 위에 쇠줄로 걸어 놓은 냄비의 모습을 떠올리게 하는데, 이 냄비 안에 곡물, 콩, 채소 등을 넣고, 고기와 지방 성분을 가미하여 계속 휘저었다. 밀 빵과 다른 곡물로 만든 빵 사이의 기본적인 구분에 더해져서 빵과 수프와 폴렌타^{ii), 14)}라는 중요한 구분이 존재하게 된다.⁷⁾

계피는 단순한 하나의 향신료가 어떻게 북동부 지역에 널리 퍼지게 된 것인지를 보여준다. 유명한 베네치아의 파스타 소스는 시나몬과 생 리코타 치즈를 넣어서 만든 것이고, 또한 시나몬으로 양념한 양고기 요리도 있다. 계피는 사과와 함께 늘 함께 제공되는 향신료로 이 지역 특산품인 빵과 페이스트리에 자주 사용하는데, 이러한 이국적인 양념류의 이용은 이탈리아의 다른 지역에서는 사실상 거의 찾아보기 힘들다.

2) 트렌티노 - 알토 디아제(Trentino-Alto Adige)

전통요리로 양배추, 돼지고기, 소금 절임, 훈제고기에 발다디제에서 만든 맥주와 포도주를 주로 즐긴다. 훈제한 야생고기를 포도주와 즐기는 것도 특이하다. 또한 보리빵을 즐겨먹고, 감자도 많이 먹는다. 이 지방의 특별요리는 굴리쉬로, 독일 함부르크 전통음식으로 일요일에 즐겨 먹는다. 후식으로는 스트루델이 있으며, 과자로 만든 후식에는 많은 장식을 한다.

지방 요리의 특징은 독일식 요리법이 강하게 흡수되어 있다는 것이다. 독일의 전통적인 돼지고기와 그 생산품은 이 지역에 소개되어 스모킹 퀴링(smoking curing) 같이 고기를 보존하는 기법이 전통적으로 발전했다. 또 다른 특징은 밀가루 혹은 손쉽게 구할 수 있는 재료로 만들어진 뇨끼(gnocchi) 또는 덤플링(dumpling)과 비슷한 형태의 요리가 많다는 것이다. 달고 신맛이 나는 요리는 북쪽 지방에 사는 사람들의 미

i) 현재 바이외 박물관에서 소장하고 있는 바이외 타피스트리(Bayeux Tapestry)는 노르망 왕의 잉글랜드 정복에 관한 설화가 약 72장면으로 나뉘어 수 놓아진 것으로 프랑스 노르망디의 옛 도시 바이외에서 발견되었다. 이 가운데, 큰 항아리를 직화(open fire) 위에 올려 놓고, 두 사람의 조리인은 막대기에 걸쳐 있는 구이산적을 돌리고 있다. 중앙에는 다른 조리인이 고기를 굽고 있고, 구워진 고기는 부젓가락으로 집어 올리고 있다. 오른쪽의 사람은 꼬챙이에 꿰어 통구이를 한 두 마리의 새를 붙잡고 있다. 한 편에서는 불 위에 쇠줄로 걸어놓은 냄비에 음식을 끓이고 있는 장면이 묘사되어 있다.

ii) 폴렌타'는 베네토지방의 전통요리 가운데 겨울에 간편하게 먹을 수 있는 음식으로 사랑받고 있다.

각에 잘 맞으며 달콤한 소스는 구운 요리에 제공된다.¹¹⁾

2. 북서부 지역 (II Nord-ovest)

북서부지역은 오늘날 이탈리아 요리의 변화를 이끌고 있는 곳이다. 1860년 이탈리아가 통일된 이후 국가 산업발전을 주도했기 때문이다. 북서부 지역의 전통음식들은 요리 절차가 복잡한 것이 특징인데 반해, 최근에는 맛을 그대로 유지하면서, 빠르게 조리할 수 있는 기법을 개발하기 위하여 관심이 고조되고 있다.

알프스 산맥이 위세를 자랑하는 이 지방의 음식 맛은 강렬하고 풍부하다. 다른 지역과는 달리, 음식에 기름 못지 않은 양의 버터가 쓰인다. 또한 이탈리아의 주요 쌀 지배자인 이곳에서 리조또가 단골메뉴로 등장하는 것은 당연하다고 하겠다. 파르투포, 여러 종류의 견과류와 치즈가 특산품이다. 마늘, 사프란, 포도주는 향긋한 소스를 위한 주재료들이다.¹⁶⁾

1) 피에몬테(Piemonte)

이탈리아의 서북부 지역으로 알프스 산맥과 접하는 산악지역이다. 논에서 키운 식용 개구리는 리조또에 사용되며, 그리시니(grissini)가 유명하고, 후식으로 호두 아이스크림 몬테 비앙코(Monte Bianco)와 후식주인 브렌디(grappa)가 유명하다.¹²⁾

송로를 이용한 요리에 마늘을 가미하는 것이 특징이다. 피에몬테 지방의 요리는 9~10월 사이에 추수와 함께 시작된다. 피에몬테 사람들은 샐러드, 쌀로 만드는 각종 요리 등에 송로를 사용한다. 그들은 핑, 자고새, 메추리, 산토끼 등을 즐겨 먹으며 프랑스와 인접해 요리의 교류와 다양한 요리장식을 연구하기도 한다.

피에몬테의 자랑인 송로는 고대문명에서부터 현대에 이르기까지 모든 요리의 주요 맛을 내며, 포도주와 함께 디저트로 곁들여 먹기도 한다. 알바 지방에서는 후식으로 즐겨 먹기도 한다.¹³⁾

폰듀타 (fonduta)는 이탈리아관 풍뉘인 썸이다. 폰티나 치즈를 이용한 것인데, 우유로 묽게 한 소스에 화이트 파르투포와 함께 얇게 썰어 넣어 빵과 함께 먹는 요리이다. 오일 풍뉘도 유명하다. 마늘, 앤초비, 화이트 파르투포, 버터, 올리브유로 만든 소스를 식탁에서 즉석으로 불에 얹어 끓이다가 걸쭉해지면 각종 생야채를 넣어 먹는다.¹⁷⁾ 지방이 많은 폰티나 치즈(fontina cheese)와 옥수수가루, 우유, 계란 노른자를 혼합해 만든 요리로, 때로는 폴렌타를 끼얹어 얇게 썬 송로버섯으로 장식하여 제공하기도 하는데, 프랑스에서 유래하였다. 18세기 중반쯤에 전래된 것으로 추측되는 폰듀타는 살짝 구워서 먹기도 하고, 야채요리의 소스로 곁들여 먹기도 한다.¹⁸⁾

바그나 카오다(bagna caoda)는 아티초크, 파프리카, 코올리 플라워, 서양 양파 등 신선하고, 부드러운 야채들을 골라서 버터와 마늘 소스가 담긴 질그릇에 담궈 가며 먹는다. 마늘이 잘 풀어질 수 있도록 짓기도 하지만, 버터를 끓일 필요는 없으며, 얇게

저민 앤초비와 기름을 적절하게 잘 배합해야 한다.¹⁴⁾

세계 3대 진미로 꼽히는 따르투포(truffle)은 피에몬테의 산간지역에서 볼 수 있는데, 매우 풍요로운 향을 띤다. 최초의 기록은 기원전 5세기에 아테네에 거주하던 외국인들이 독창적으로 요리한 따르투포 버섯 음식을 개발하면 시민권을 획득할 수 있었다고 한다.¹⁹⁾

1679년에 토리노의 안토니오 브루네로(Antonio Brunero)가 처음 만들었으며, 비토리오 아메데오공 (Duke Vittorio Amedeo) 2세가 사랑했던 빵이다. 그는 베이커에게 가늘고 긴 타원형의 빵을 자주 주문했고, 점점 더 가늘어지고 바삭바삭해져서 그리씨노(ghersino)를 점차적으로 그리시니로 발전시켜 나갔다. 이탈리아의 대부분 지역에서 그리시노는 가늘고 부드럽고, 남부에서는 짧고 뽀뽀한 외피에 참깨를 묻혀 구워낸다. 피에몬테에서는 조그마한 테이블 길이로 만들고 사람들이 먹을 때 큰 조각으로 깨뜨려 중앙이나 손님 앞에 제공한다.ⁱⁱⁱ⁾

2) 리구리아(Liguria)

이탈리아 서북부의 가장 작은 해안지역이며 따뜻한 기후로 올리브유 최대 산지로도 유명하다. 항구를 중심으로 전통적인 해산물 요리로 유명한데 특히 부이야베스(bouillabaisse)식 생선스프가 유명하다.

이탈리아식 만두인 라비올리(ravioli)를 처음 만든 지역으로 알려져 있는데, 효시는 선상에서 남은 음식을 밀가루 반죽에 싸서 선원들이 내용물을 알아차리지 못하도록 제공함으로써 시작되었다고 전해진다. 이곳의 라비올리는 양송이, 향료, 치즈, 돼지고기, 쇠고기, 송아지고기 등 다양한 식재료를 사용한다.¹¹⁾

제노베제(genovese)식 페스토(pesto)는 바질리코(바질)에 소나무 열매를 넣어 으갠 뒤 페코니노 치즈나 올리브유로 반죽한 소스를 뜨거운 스파게티와 함께 곁들인다. 완성된 소스는 뇨끼(gnocchi)요리에 제공된다.

3) 롬바르디아(Lombardia)

이탈리아 최북단에 위치한 이 지역에는 샤프란으로 착색해 미묘한 향을 내는 샤프론 리조또와 송아지 정강이 살 부분을 찢은 오소보코^{iv, 20)} 알라 밀라니제(ossobuco alla milanese)가 있는데, 이 뼈는 별미로 꼽힌다. 그리고 또 다른 유명한 요리로 빵가루를

iii) 이탈리아 북부 피에몬테주 주최의 요리경연대회에서 우승한 '우고(UGO) 레스토랑'은 세계에서 50위안에 드는 유명 레스토랑이다. 2001년 방문했을 당시, 이 식당에서는 그리시니를 테이블 위에 길게 깔아, 장식적인 효과를 주고 있다.

iv) 오소보코는 골수를 사용해 만든 조리법으로 현존하는 대표적인 요리이다. 일반적으로 아라 부 셰르(à la Bouchère)와 적포도주에 절인, 골수 등으로 만든 소스를 포함한 요리를 아라 보르드 레르(à la Bordelaise)라고 한다.

입혀서 만든 송아지 커틀렛(veal cutlet)은 이탈리아에서는 코스트렐타 알라 밀라노(costolette alla milanese) 즉, 밀라노식 송아지 요리라고 부른다.¹²⁾

롬바르디아 지방의 전통요리의 주재료는 소고기, 쌀, 치즈, 버터, 생크림, 돼지고기, 칠면조, 가금류, 우유 등으로 특수한 조리법을 가지고, 결혼식, 연회, 무도회 등에 제공하였다. 주로 튀김으로 버터를 사용하는 것도 특징적이다.¹³⁾

남쪽 롬바르디아는 파르메자노 레지오(parmigiano-reggiano)치즈를 생산하는데, 이 밖에 마스카포네(mascarpone), 탈레지오(taleggio)등이 있으며, 세계적으로 유명한 고르곤졸라(gorgonzola) 치즈도 이곳에서 생산된다.

또한, 피에몬테와 더불어 리조또의 본 고향으로 꼽힌다. 전통적으로 샤프란과 파르마지노-레지노 치즈를 주로 사용한다.

한편, 밀란(Milan)에서 점심메뉴로 인기를 얻고 있는 파니노(panino)의 등장은 식습관에 있어서 혁명적인 변화라고 할 수 있다. 이것은 대부분의 이탈리아인들이 자신의 생활 속도를 가속화해 생활 방법은 변화하였을지라도 이탈리아식 고급음식을 고집하려는 식생활의 의지가 반영된 것으로 볼 수 있기 때문이다. 고급 빵에 프리타(frittata), 허브(herb), 파르투포를 곁들인 로스트 송아지 고기, 또는 고르곤졸라 치즈와 배를 넣기도 한다. 이러한 식사는 전통적인 방법으로 먹는데, 접시 위에 음식물들을 준비해 놓고, 빵 조각 사이에 넣는 방법이 이용되고 있다.

이탈리아 육류요리 가운데 으뜸은 롬바르디, 에밀리아 로마노와 베네토 지방의 특산물인 볼리토 미스토(bollito mistoo)이다. 여러 가지 육류와 가금을 함께 넣어 삶아 익힌 요리로 육류는 주문하면 슬라이스해 주고, 겨자씨를 넣어 절인 각종 과일 혼합물(mostarda)을 곁들여 제공하기도 하고, 다른 소스를 끼얹어 먹기도 한다.¹¹⁾

3. 중부 (Il centro)

중부 토스카나, 움브리아, 레마르케의 음식은 간단하면서도 풍부하다. 향이 첨가된 음식에는 주로 올리브 기름, 토마토, 콩, 햄, 살라미 소시지를 쓴다.¹⁶⁾

특등급의 고품질 식재료가 가정으로 공급된다. 북부지역에서 대담한 요리가 만들어지기도 하지만, 발전 잠재력을 가진 곳은 중부지역이며, 여기서 양질의 재료들로 훌륭한 조리기술을 개발한다.

에밀리아가 많은 축우와 돼지를 사육하는 반면에 로마냐는 최고품질의 사과, 배, 체리와 유럽의 기타 과일과 야채가 수확된다. 특히 긴 해안선이 발달한 로마냐는 양질의 생선류와 해산물이 풍부하다.¹¹⁾

1) 에밀리아로마냐(Emilia - Romagna)

북쪽 에밀리아와 남쪽 로마냐의 두 지역으로 구분되는 이탈리아에서 가장 국토가 넓은 지역이다. 이곳에서 생산되는 밀로 만든 볼로냐(Bologna) 파스타는 딸리아멜레

(Tagliatelle)와 라자냐(Lasagne)가 유명하다. 에밀리아인들은 송아지 고기를 좋아하며, 파르마(Parma)에서 만드는 파르메산 치즈(Parmesan Cheese)와 파르마(parma) 햄인 프로쉬토(Prosciutto)가 세계적으로 유명하다.¹²⁾

리코타, 생크림, 리코타와 닭고기, 마르살다 백포도주, 뱀장어, 포카치아, 빵, 그라탕 요리, 산지오베제종 포도주로 유명하며, 특히 생선 요리와 트렘비까노 포도주는 이 지방의 대표 요리이다.¹³⁾

전통적으로 크림, 다양한 고기, 파르메산과 같은 고급 치즈와 아체토 발사미코 트라지오날레(aceto balsamic tradizionale)가 유명하다.

시금치, 생선, 호박, 육류, 가금류, 과일 등으로 만든 토르멜리니(tortellini) 같은 필드 파스타(filled pasta)의 프레시 파스타의 본고장이며, 또한, 라자냐, 따르멜리니 등도 유명하다.

파르마(parma)의 언덕지역은 햄(ham)을 가공하기에 좋은 공기와 기후조건이다. 돼지고기와 다채로운 향신료로 다양한 종류의 소세지(sausage)를 생산한다. 파르마 햄은 이탈리아의 파르마에서만 생산된다. 품질과 향기가 좋은 이 햄은 8~10개월 정도 숙성시킨 후에 썰어서 판매하기 좋도록 뼈를 발라내는데, 이 햄의 명성은 천 년 이상 이어져왔다.¹⁹⁾

모르타델라 소세지 (mortadella sausage)는 이탈리아 대표 상품이다. 곱게 간 돼지고기에 통후추와 피스타치오 (pistachio cut) 등 각종 향신료를 넣고 조작을 가한다. 지름이 10~15cm 정도의 크기의 케이싱에 넣고, 시머링(simmering)^{v, 21)}한 다음 훈연한 것이다. 완전히 냉각되면 얇게 슬라이스 해서 먹는다.¹¹⁾

라블레 시대에는 이탈리아 방언으로 모르타라고 부르던 잎을 넣은 소로 만든 이탈리아 소시지였던 것이 오늘날 별미가 되었다. 잘게 다지고, 향료와 색소를 많이 넣은 소는 돼지고기, 송아지고기, 많은 양의 분유, 녹말, 베이컨으로 만들고, 피스타치오를 넣기도 한다.¹⁹⁾

2) 토스카나(Tuscan)

토스카나는 이탈리아 중심부에 위치한다. 비스테카 알라 피오렌티나(bistecca alla fiorentina) 식의 비프 스테이크는 이 지역에서 널리 알려진 투스칸(Tuscan)지방의 전형적인 요리이며, 이 요리에 사용되는 고기는 가장 좋은 재료를 사용해 조리하지만, 시금치는 넣지 않는다. 투스칸 사람들은 이탈리아 전역에 만자파기올리(mangiafagioli) 콩을 먹는 사람들로 알려져 있는데, 수프나 리조또, 파스타에 넣어 먹으며 콩과 참치는 이 지방 사람들이 즐겨 먹는 전채 요리의 재료로 널리 사용된다. 이곳의

v) 물이나 액체를 85~96도로 서서히 끓이는 조리방법이다. ; 한국조리과학회 (2003), 조리과학용어 사전, 교문사, p.382.

유명한 와인 끼안티(chianti)와 시실리(sicily)의 페크리노 치즈(pecorino cheese)의 멋진 조화는 환상의 조화를 이룬다.¹²⁾

토스카나 지방의 재료들은 자연산이 많아 세련되고 소박하다. 요리의 가열은 소나무를 연료로 사용하여 천연의 향이 물씬 느껴진다.

이 지방요리의 특징은 주로 꼬챙이에 끼워서 송이버섯, 돼지고기, 간, 야채 등을 오랜 시간 구워 요리하는 것이다. 또한 이곳 사람들은 햄과 멜론을 즐겨 먹으며, 끼안티 포도주는 제일의 맛을 자랑한다.

각종 해산물로 만든 해물 스프인 카키우코(Cacciucco)는 그 이름에 C가 5개 들어있듯이 5종류 이상의 어패류를 이용하고 있다. 다양한 종류의 생선이 사용되는데, 일반적으로 와인, 마늘, 파슬리, 토마토, 올리브 오일 등이 사용된다.¹⁴⁾

3) 움브리아(Umbria)

움브리아는 산악지역으로 이탈리아에서 가장 규모가 큰 육류 생산지인 동시에 소비지로 유명하다. 특히 돼지고기의 질이 우수하며, 대부분의 고기는 저장했다가, 갖가지 양념으로 소세지를 만든다.

또한 움브리아는 상품가치가 높고, 질이 우수한 송로과의 버섯을 재배한다.

전통요리는 무려 180여종이나 된다. 순수한 자연 식품을 사용하며, 사계절의 특징을 잘 살려 만드는데, 특히 돼지고기와 각종 버섯, 햄을 이용한 전통요리가 유명하다. 이 지방의 돼지들은 방목을 하기 때문에 그 맛이 더욱 좋은데, 여기에 올리브유와 움브리아 버섯으로 독특한 맛을 내는 것이 특징이다.

4) 마르케(Marches)

마르케 지역은 해변도시로 그 날에 잡은 해산물에 따라 갖가지의 재료를 혼합해 고유한 생선 스프를 만드는 기술을 갖고 있다. 달팽이에 펜넬(fennel)을 가미하고, 올리브와 함께 빵가루를 묻혀서 동그랗게 만들어 튀긴 것이 이 지역의 대표 요리이다.

향기롭고, 산선하고, 다양하면서도 자연스러운 요리를 자랑하는 마르케 지역은 다른 지방과는 달리 두 가지 형태의 요리방식을 가지고 있다.

첫째, 바다에 접하고 있어 생선 수프를 필두로 다양한 생선 요리를 선보이며, 둘째, 육지, 즉 울창한 숲들로 둘러싸여 있어서 여러 종류의 야생 동물 요리가 많다. 특히 구운 돼지요리, 메추리, 산비둘기 등 여러 새들의 꼬치요리가 있으며, 커다란 햄을 만들 수 있는 야생 돼지와 올리브 등이 풍부하다.

안코나 지방의 수프는 매우 유명한데, 매우 부드러운면서도 최소 열 세가지의 생선들로 만든다.

또한 구운 돼지고기를 처음 만든 곳도 마르케 지방이다. 그들은 돼지고기를 굽기 전에 마늘과 로즈메리와 회향풀 열매를 넣었다. 요리는 실외에서 진행된다.¹³⁾

렌틸(lentils)은 렌즈처럼 생겼으며, 다른 콩에 비해 쉽게 익고 무르기 때문에 말린 것을 쓸 때에도 미리 불릴 필요가 없다. 수프, 스투, 야채요리에 사용하며, 주로 돼지고기와 함께 요리한다.

4. 로마와 라치오

로마는 점차 거대한 제국을 통치하게 하였고, 로마 제국이 분열되기 시작하자 이 지방은 기독교 문화의 세계적 중심지가 되었다.

전통 음식인 쿠치나 로마네스카는 언제나 로마 외곽의 농촌에서 재배된 여러 종류의 제철 농산물로 만든다. 가을엔 버섯, 봄에는 아티초크가 여러 가지 요리법으로 제공되며, 여름철에는 루게타와 폰타렐레(꽃상추)를 포함해서 신선한 샐러드 용 잎들을 섞어 만든 요리인 미스티칸차가 별미이다. 본래 로마의 전통 음식들은 대부분 양파, 마늘, 로즈마리 샬비어, 그리고 월계수 잎으로 맛을 낸다.

1) 로마(Roma)

전형적인 로마 육류 요리는 '퀸토 콰르토(다섯 부분- 머리, 꼬리, 발 등)이라고 불리는데, 이것은 올리브 기름과 허브, 판체타(베이컨), 간치알레(돼지의 불살)로 만드는 음식으로 요리법도 흥미롭다. 페코리노는 암양의 젖으로 만든 치즈인데 주로 가루로 만들어 양념으로 사용하기도 하며, 리코타와 섞어 로마식 디저트인 토르타 디 리코타나 피자를 만들 때 넣는다.

아티초크 (artichokes)는 엉겅퀴과의 식물로 꽃봉오리 속의 연한 꽃잎과 꽃 받침대를 식용으로 이용한다. 너무 자란 것은 섬유질이 많아 질기고, 맛과 고유의 향이 떨어지는데, 로마노산 아티초크는 이탈리아내에서도 인기가 높다.

동근 아티초크는 카트린 드 메디시스^{vi, 7)} 덕분에 역사에 등장하게 되었다. 1576년 6월 19일의 한 기록에 의하면, “왕비는 너무 많이 먹어서 죽을 것 같았고, 설사로 고생을 했다. 사람들은 그녀가 좋아하는 아티초크 뿌리와 수탉의 벗과 콩팥을 너무 많이 먹어서 그렇게 되었다고 했다.¹⁹⁾”

2) 라치오 (Lazio)

라치오 요리는 천년의 전통을 자랑한다.

수도 로마가 위치한 이탈리아의 중심도시로, 전형적인 요리는 어린 짐승을 쇠꼬챙

vi) 1533년 이탈리아의 카트린 드 메디시스는 후에 왕으로 등극하는 앙리 2세와 결혼할 당시 지참금으로 '포크'를 가져갔고, 자연스럽게 프랑스 서쪽에 소개되었다. 이것은 유럽의 식탁에 포크를 등장하게 한 역사적인 계기를 마련하였고, 또한 이 시기부터 다양한 조리형태의 음식물 섭취가 가능해졌으며, 노버트 엘리엇(Nobert Eliats)에 의하면 이것은 '문명화', '태도의 세련화'의 기틀을 마련하게 되었다.

이에 끼워 향신료를 첨가해 오븐에 넣어 구워낸 것이다. 북쪽 지방 특유의 파스타인 카넬로니(canelloni)에 여러 가지 내용물을 채워서 먹기도 하고, 남쪽지방의 요리도 즐겨 먹는데, 이 소스는 참치, 송이버섯, 붉은 고추 등으로 만든다. 또 알라 카르보나라(alla carbonera)는 돼지고기, 계란, 크림 등으로 만든 요리이다.

이 지방의 명물인 살탐보카(saltimbocca)는 우리의 말로 직역하면, ‘입안으로 뛰어 든다’의 뜻을 지닌 요리이다. 얇게 썬 송아지 고기를 색이 나도록 구운 다음 세이지(sage) 잎으로 싸서 후로시또 조각을 위에 얹어 팬에 튀긴 것이다.¹⁴⁾

5. 남부이탈리아(II Sud)

남부지역은 지리적 여건으로 가뭄이 심하고, 토박한 땅에 햇빛이 매우 강하며 음식 또한 맵다. 따라서 산간지방과 내륙지방에서는 파스타 요리가 주종을 이루지만, 해안에 인접한 지역에서는 해산물을 이용한 생선수프와 생선요리가 다양하다.¹²⁾

간단한 요리법이 특징인 남부의 음식에 첨가하는 양념으로는 마늘, 케이퍼, 햇볕에 말린 토마토, 앤초비, 정어리 등과 향을 내기 위한 오레가노, 로즈마리, 바질, 라임, 민트 등이 있다.¹⁶⁾

남부의 전반적인 식탁풍경은 해산물, 그린 올리브 오일, 백포도주로 풍미를 돋우고, 신선한 녹색 야채와 커다란 토마토를 곁들인 유럽 최고의 건강식단이다.

1) 캄파니아(Campania)

전통 요리로 튀김과 파스타가 유명하다. 특히 담백한 해산물 튀김과 생선요리는 우리의 입맛에도 잘 맞는다.

토마토를 즐겨 먹으며, 피자과 과자류는 유럽 전 지역에서 사랑 받고 있다.

2) 나폴리(Naples)

나폴리는 지중해의 오른쪽에 있어 해산물이 풍부하고, 화산 폭발로 인한 영향을 거의 받지 않아 남부에서 가장 비옥한 토지를 가지고 있는 곳이다.

나폴리는 이 지역의 북쪽에 위치한 세계적인 항구도시이며, 피자의 고향이기도 하다. 또한 해물요리가 다양하고, 대함으로 만든 봉골레(vongole)와 스파게티소스가 일품이다.

남쪽의 강 습지에 흰 물소들이 무리지어 서식하고 있는데, 여기서 착유한 젖으로 약간 새콤하면서 절묘한 맛의 모짜렐라 디 버팔로(mozzarella di bufalo)를 만든다. 이 치즈는 피자, 파스타, 토마토 요리위에 얹어 베이킹 하거나, 가벼운 점심식사로 토마토와 바질을 넣어 만든 모짜렐라와 토마토 샐러드 인살라다 카프레제(insalata caprese)에 이용한다. 원래 모짜렐라는 치즈를 만든 당일 먹는다는 의미였다고 한다. 처음에는 부드러우면서 탄력이 있지만, 시간이 경과하면 질겨진다. 각종 요리의

위에 올려 녹여서 이용하거나, 가볍게 익혀서 샐러드와 곁들여 먹는 것도 별미이다.

피자는 나폴리 지방이 원조이다. 대표적인 메뉴인 나폴리파나 피자는 얇은 도우에 가볍게 바른 토마토 소스, 그리고 치즈만을 토핑으로 얹어 굽는다. 모양에 따라 분류하면, 일반적인 오픈 피자(open pizza)와 반달형의 칼초네 피자(calzoni pizza)로 나눌 수 있다.

3) 풀리아(Pulia)

이 지역은 그리스에 근접한 지방의 특색을 띄고 있다. 양고기, 올리브 기름, 치즈, 채소, 토마토, 수박, 포도, 파스타, 무화과, 돼지고기 등이 주재료로 선택된다. 특히 토마토 소스가 유명한데, 이것은 곧 이탈리아를 대표하는 소스이기도 하다. 또한 이탈리아에서 가장 품질이 좋은 빵이 생산되며, 다양한 형태와 종류가 있다.

풀리아의 빵, 파스타, 올리브 오일, 와인, 생선, 해산물과 야채 등을 곁들인 요리는 지중해의 다이어트 식품으로 유명하다.¹¹⁾

4) 아브루쑈와 몰리세(Abruzzo, Molise)

아브루쑈와 몰리세의 파스타는 '기타줄식 파스타'가 특징이다. 다른 재료와 조미하여 활용하기도 하는데, 작고 매운 고추인 디아블리노와 토마토, 훈연 베이컨, 향초, 페코리노 치즈를 섞는 것이 대표적인 조리법이다.

아브루쑈에는 일종의 점심식사인 '빠나다'가 유명하다. 단 메뉴의 수가 서른 가지 이상이어야 하고, 손님이 중간에 식사를 마치는 것은 주인에게 매우 모욕적인 행동으로 여겨진다.

몰리세 지역의 식탁은 그리 복잡하지 않다. 유연한 산양고기도 단순히 꼬치에 끼워 요리하는데 그치고, 샐러리나 엉경귀, 피망 등 기본적으로 주요한 야채들도 기름만 살짝 둘러 생으로 이용한다. 이밖에 암소젖으로 만든 치즈인 스키프모체와 말의 젖을 이용한 까치오까발로, 저지방의 염장햄인 프로쉬도 아펠라노, 그리고, 돼지의 간을 꿀로 조미한 소세지인 페가띠 돌치와 맵게 만든 페가띠 빠지 등이 있다.

5) 바실리카(Basilicata)

향신료가 매우 발달된 곳으로 염소와 양 그리고 산양 요리가 유명하다. 파스타와 돼지고기로 만든 요리가 유명하며, 양파, 가지, 토마토, 파슬리, 마늘, 버섯, 콩, 아스파라거스 등이 대표적인 야채이다. 식사후에 먹는 치즈는 다양한 종류가 생산된다.¹¹⁾

6) 칼라브리아(Calabria)

송로 버섯을 넣어 만든 요리가 인기 있다. 양고기를 즐겨먹는 이 지방에서는 양우유로 만든 치즈도 유명하다. 특히 송아지 고기 요리는 이탈리아 중에서도 가장 일

품으로 정평이 나 있다.

6. 섬지역(Le Grande Isole)

두 개의 거대한 섬에 사는 사람들은 반도 내륙에 대한 신뢰가 부족하다. 이러한 이해의 부족은 두 섬과 반도 내륙과의 관계뿐만 아니라, 이탈리아 전역에 편재하는 18개 지역 전체에 해당한다. 게다가 시실리아와 사르디니아인들은 서로 반목함으로써 후퇴를 자초하기도 하였다.

시실리의 풍부한 일조량은 맛과 향이 좋은 과일과 야채를 재배할 수 있는 조건이 되었고, 포도, 무화과, 자두, 토마토와 생선을 건조시키는데 영향을 미쳤다.

1) 시칠리아(Sicilia)

시칠리아에서는 밀은 물론 야채와 올리브, 감귤류의 과일을 재배해 왔는데, 생선과 포도주, 그리고 파스타 생산의 중심지이다. 특히 정어리 파스타는 세계적으로 유명하다. 남부지역의 생활이 빈곤했기 때문에 파스타가 많이 발달했다는 주장도 있다. 시칠리아의 무화과 열매는 향기와 맛이 독특하다.¹³⁾

말리거나 구워먹는 무화과는 지중해 지역의 모든 고대인들의 주식이었고, 빵을 대신하기도 했다. 무화과 술도 유행이었다.¹⁹⁾ 이 지역에는 흰색, 청색, 검정, 보라색 등 여러 가지 색깔의 무화과가 있다. 껍질을 살짝 벗기고 먹으며, 아주 달콤하고, 건조시키면 단맛이 더 강해진다.

이탈리아인들은 오랫동안 외국인 지배자들의 좋은 전통을 받아들여 고유의 스위트 디저트(sweet dessert)를 개발했는데, 바로 젤라또(gelato)이다. 9세기에 시실리를 지배한 아랍은 사탕수수(sugarcane), 아몬드, 참기름, 계피, 샤프란, 클로브, 쿠스쿠스(cuscus) 등을 도입하였다. 젤라또는 아랍의 셔벳(sherbet)을 시실리아 품으로 재 창조한 것이다. 또한 아랍 요리인 쿠스쿠스는 이 지방의 명물로 정착했다. 이 요리는 거친 세모리나 가루를 개어 몽실몽실하게 잘 찢 후에 생선과 생선 수프를 끼얹어 먹는다.¹⁷⁾

그 밖에 과일모양의 색이 선명한 마지 팬 과자와 아몬드로 만든 쿠키, 그리고 리코타 치즈와 설탕절임 과일을 소로 넣은 대롱 모양의 과자도 유명하다.

이탈리아 요리에서 가장 중요한 식재료인 올리브의 기원은 중동이었거나 지중해 동남부에 있는 그리스령의 섬인 크레타(Crete)였던 것으로 보이는데, B.C. 6세기 경에 지금의 로마 동남쪽에 위치한 곳에서 처음 경작되기 시작되었다. 올리브는 처음에는 스낵용으로 먹다가 요리와 빵에 올리브 오일을 곁들여 즐기게 되었다.^{vii)}

vii) 올리브 나무는 그리스 전역에 걸쳐 경작되었고, 아테네 근처에 위치했던 고대 그리스 남동부의 국가인 에티(Attic)은 특히 올리브 산지로 유명했다. 당시 올리브 오일은 음식할 때는 물론, 불을 붙이는데도 쓰였다.

2) 사르디니아(Sardinia)

사르디니아 거의 대부분의 농가에서는 양과 염소를 기르는데, 이 지역 여러 곳에서는 전원적인 목양지가 많아 사육하기에 적합한 조건을 갖추고 있다. 멧돼지, 찢먹이 돼지, 양, 염소 등을 통째로 쇠꼬챙이에 끼워 바비큐(Barbecue)로 즐긴다.¹²⁾

IV. 결론 및 제언

이탈리아는 지중해 세계의 중심에 위치해 예로부터 여러 문화가 건너와 융합한 곳이다. 고대에는 에트루리아, 그리스, 로마, 중세에는 비잔틴, 아랍 등 다양한 문화가 각지에서 변영했다. 그로 인해 이곳의 요리 문화는 그 역사가 길고 따라서 내용도 다양하다.²²⁾ 중세로부터 르네상스까지 이탈리아에는 도시국가가 변영했고, 요리문화도 도시국가마다 제각기 다른 특징을 갖게 되었다. 또한 이 시기에 도시문명의 소산인 요리문화가 알프스를 넘어서 프랑스로 전해지는 등 세계요리에 지대한 영향을 끼쳤다.

이처럼 저력 있는 이탈리아 요리가 그동안 활성화되지 못한 것은 과거 4개 왕국으로 분리되어 독자적인 요리가 발전해왔고, 의사소통도 원활치 못했던 것을 주 원인으로 분석할 수 있다. 그러나 최근 몇 년 사이에 이탈리아 식당이 주목받고 있다.

이탈리아 요리는 크게 공업이 발달한 밀라노를 중심으로 한 북부와 해산물이 풍부한 남부로 대별된다. 국토는 산이 많아 대부분 목축지로 축육하고 있으며, 농지에는 보리, 밀, 옥수수 등의 곡물이 주로 생산되고, 특히 남부 지방에서 생산되고 있는 경질의 밀은 좋은 파스타의 원료가 되고 있다.

이탈리아는 뜨거운 음식들을 중심으로, 육류와 빵으로 대표되는 동물성과 식물성 재료들의 이상적인 결합에 기초한 음식문화의 전통을 갖고 있다. 또한 이탈리아의 음식문화는 역사적인 영향과 함께 반도로서의 지리적 특성과 지중해성 기후의 혜택, 그리고 기독교의 보다 직접적인 지배를 통해 성숙되었다. 따라서 이탈리아는 대중적인 음식보다는 오히려 토속적인 성향의 음식들을 탄생시켰다.

여기에서 이탈리아 요리의 무한한 가능성을 예측할 수 있다. 향후에는 국가명을 명시한 레스토랑의 단계에서 한걸음 나아가 지역을 특성화시킨 전문 레스토랑이 외식업계에서 각광을 받을 것이 자명하기 때문이다.

외국에서 유입된 음식들은 도입 초기에는 희소성과 독특성에 의한 상징적 의미를 가질 수 있었으나, 시간이 지나면서 그 의미는 사라지고, 각 외국 음식들은 한국화 되어 일반 대중의 음식이 된다. 따라서 사람들의 차별화 욕구는 계속 새로운 음식상품을 원하게 되고, 그 점을 인지한 판매자 측에서 새 상품을 개발 혹은 도입함으로써 그 욕구를 충족시켜준다는 것은 절대 불변의 진리일 것이다. 지금 우리의 식탁은 바

로 이 점에 도달하였고, 이탈리아 지역별 요리 전문점은 이러한 소비자의 욕구에 시의 적절하게 대응할 수 있는 양적, 질적으로 풍부한 자원의 보고라고 여겨진다.

참고문헌

1. 서현정 (1992) : 상품 소비의 문화적 규칙 및 상징적 의미에 관한 연구 - 한 이탈리아 음식 전문 레스토랑의 사례를 중심으로, 서울대학교 석사학위논문.
2. 주영하 (2002) : 食口論, 한국사회에서의 음식관습, 정신문화연구 제25권, 통권 86호.
3. 학원출판사 편집부 (1994): 학원대백과 사전 24권, 학원출판공사.
4. 안기철 (1986) : 이탈리아 방위관련 산업의 현황과 정부의 육성방향, 산업연구원, 세계경제동향, pp.66-74.
5. 이재공 (1998) : 이태리 문화의 특성과 조형의식에 따른 산업디자인 개발 성향에 관한 연구, 한림정보산업대학 논문집 28:47-67.
6. 이탈리아 : 대한무역진흥공사, 1990.
7. 맛시모 몬타나리 (2001) : 유럽의 음식문화, 새물결.
8. 임영상, 최영수, 노명환 외 (1997): 음식으로 본 서양문화, 대한교과서.
9. 타임라이프 북스 편집부 (1995) : 세계의 일품요리 Grains pasta pulses, (주) 한국일보 타임라이프.
10. 이인성 (2002) : 이태리 레스토랑 메뉴의 표준량 목표에 관한 연구 - 서울 특급호텔을 중심으로, 한국조리학회지 8(3):169-185.
11. 나영선 (1999) : 올리브향 가득한 이태리 요리, 형설출판사.
12. 이현주 (2000) : 호텔 Italian Restaurant 의 메뉴선택행동에 관한 연구, 경기대학교 석사학위 논문.
13. 정진우 (1996) : 프랑스 요리와 이태리 요리에 관한 연구, 경기대학교 석사학위 논문.
14. Antonio, Priscilla Carluccio (1997) : Complete Italian Food, Quadrille Publishing. p. 174.
15. Katie Stewart (1975) : Cooking and Eating, Pamela & Maurice Michael. p.38.
16. Dorling, Kindersley (2001) : ITALY- 디키 해외여행 시리즈 : 가자, 세계로 01, 서울문화사.
17. <http://www.e-foodservice.co.kr>
18. John F. Mariani (1998) : The Dictionary of Italian Food & Drink : An A - to - Z Guide with 2,300 Authentic Definitions and 50 Classic Recipes, Broadwat Books.

19. 마켈론 투생-사마 (2002) : 먹거리의 역사 하권, 까치글방.
 20. 최인섭 (2002) : 프랑스 조리 실무 용어, 대왕사.
 21. 한국조리과학회 (2003) : 조리과학용어사전, 교문사.
 22. 심재호 (2000) : LA GRANDE CUCCINA ITALIANA, ICIF KOREA PRESCHOOL.
 23. 세계의 일품요리 Grains pasta pulses (1985) : 타임라이프 북스 편집부.
 24. 최수근 (1993) : 서양요리, 형설출판사.
-

(접수일: 2003년 10월 30일 / 채택일: 2003년 11월 25일)