

스페인식 감자 으물렛과 화가 살바도르 달리

김선미
요리연구가

스페인 출신의 초현실주의 화가 살바도르 달리(Salvador Dali, 1904~1989)의 작품 '기억의 지속(The Persistence of Memory)' 을 보면 올리브 나무에 흐물흐물한 시계가 걸려 있고, 바닥에는 다른 시계 하나가 흐느적거리며 누워 있다.

일반인은 상상하기 힘든 이런 초현실적인 표현법은 공교롭게도 그의 일상적인 식탁에서 비롯되었다. 달리가 흐늘거리는 시계를 그리도록 영감을 준 것은 그날 저녁에 먹었던 카망베르 치즈였다고 한다. 흰 곰팡이가 핀 맛있는 카망베르 치즈를 먹을 때 누구나 치즈가 녹아 흘러내리는 광경을 목격하게 된다. 하지만 모든 사람이 달리처럼 녹아 흘러내리는 카망베르 치즈를 보면서 그것을 예술적인 영감과 연결시킬 수 있을 만큼 특별하지는 않다.

그는 카망베르 치즈를 보면서 눈앞에 걸려 있는 두 개의 시계를 연상했다. 그 시계는 카망베르 치즈처럼 흐늘거리는 모습으로 하나는 바닥에, 그리고 다른 하나는 올리브 나무 가지에 걸려 있는 상태다. 현실을 왜곡하고 다소 음울한 분위기를 조성하는 이 유명한 그림은 우리의 무의식 세계 속에서 영원할 수 없는 시간과 기억에 대해 인간이 가지고 있는 의식을 드러내고 있다. 이런 달리의 예술 세계는 일반적으로 쉽게 이해하거나 접근하기 힘든 모호성과 다의성 속에 숨겨져 있기 때문에 우리 같은 범인은 달리나 달리의 그림에 대해 친근감을 느끼기보다는 오히려 불편함에 빠져버린다.

하지만 녹아 흘러내리는 카망베르 치즈에서 흐늘거리는 시계를 연상했다는 그의 이야기는 우리가 그동안 달리에게서 느꼈던 거리감을 다소 줄여준다. 그림을 그리게 된 동기에 대한 그의 설명은 마치 순진무구한 다섯 살짜리 조카의 이야기처럼 들리기까지 한다. 실제로 나의 조카는 알 수 없는 그림을 그려놓고 매우 논리적인 설명을 늘어놓곤 한다. 마치 달리처럼 말이다.

낯설고 초현실적인 세계에 몰입한 작가였고, 나와는 너무나 거리가 있는 작가였던 달리. 매력적이긴 하지만 쉽게 접근할 수 없던 그에게서 오늘은 조금 친근감이 느껴지기 시작한다. 나에게 누군가가 낯설고 거리감이 느껴질 때는 그 사람이 무슨 음식을 좋아하고 무엇을 어떻게 먹는지 알아보면 친해지기가 한결 쉬워진다.

달리의 그림들에서 연상되는 다양한 음식 모티브와 실생활의 타파스 요리

카망베르 치즈에서 받은 영감이 흐늘거리는 시계처럼 녹아 흘러내리는 우리의 기억으로 이어지듯이, 달리의 미술 작품을 보다 보면 의외로 많은 음식 모티브가 등장하는 것을 알 수 있다. 특히 그의 작품 속에서는 ‘빵’을 자주 볼 수 있다. ‘포트 리가트의 마돈나’나 ‘일자핵의 십자가’, ‘회사의 여자 흥상’ 등에는 빵의 모습이 그려져 있다. 물론 그것은 먹음직스럽고 금방 구운 듯 향기로운 빵을 연상시키지 않는다. 달리의 빵은 단지 작품 안에 충분히 많은 메타포를 담아내기 위한 모티브일 뿐이다.

달리는 스페인의 북동쪽에 위치한 카탈루냐의 암푸르단 출신이다. 그가 특히 좋아하던 고향 요리인 카탈루냐의 주 요리에는 감자나 채소 샐러드 등 부수적인 요리가 곁들여지지 않기 때문에 빵이 갖는 비중이 다른 지역보다 크다고 한다. 그래서인지 그는 빵에 더욱 많은 의미를 담으려 했고, 빵에 집착하게 된 것이 아닐까 추측된다. 그는 빵 이외에도 가재, 콩, 성게, 석류, 굴, 달걀 등을 사용했는데 이런 음식들의 이미지 역시 달리식의 메타포를 위해 활용되고 있다.

실제 생활에서도 달리는 “나는 내가 무엇을 먹을지 안다. 그러나 무엇을 할 것인지는 모른다”고 말할 정도로 음식에 관심이 많은 화가였다. 카탈루냐 출신의 달리가 좋아하던 음식은 대부분 소박한 고향 음식이었다. 바닷가재에 초콜릿 소스, 달팽이를 곁들인 토끼 고기, 캐러멜 소스와 돼지 족발, 살아 있는 성게 요리 등 극단적인 달콤함과 짠맛이 섞인 독특한 카탈루냐식 요리였다. 우리에게는 다소 낯선 이 음식들은 그의 작품에 비하면 역설적이게도 소박한 것인지 모른다.

특히 달리는 점심이나 저녁 무렵에 간식으로 스페인 고유의 음식인 ‘타파스(tapas, 소량의 전채 요리)’를 즐겨 먹었다고 한다. 최근 우리나라에도 일부 스페인 음식점이나 와인 바를 통해 조금씩 알려지고 있는 타파스 요리는 안달루시아 지방에서 유래했다. 안달루시아 사람들은 와인에 파리가 빠지지 않도록 소시지로 와인 잔을 덮어두곤 했다. 말하자면 ‘타파’는 스페인어로 뚜껑이라는 뜻이다. 소시지는 이제 얇은 빵 조각으로 변했다. 빵으로 와인 잔을 덮고

그 빵 위에 달콤한 것을 얹어 먹으면서 차차 카탈루냐 사람들의 입맛에 맞는 전체 요리로 바뀐 것이다. 오늘날 타파스 요리는 다양한 형태로 활용되고 있다. 절이거나 구운 해산물, 생선, 햄, 치즈, 야채 등 타파스 요리로 활용하지 못할 것은 아무것도 없다.

초현실적인 세계에 발을 담그고 있던 달리의 일상도 평범한 스페인 사람의 일상과 별반 다르지 않았다. 그는 아내 갈라에게 꿈쩍 못하는 공처가였고, 오후에는 타파스 요리를 즐겼던 평범한 스페인 남자였다. 아무리 어렵고 가까이 하기엔 너무 먼 사람이라도 그의 일상에 접근하다 보면 그 사람을 이해하고 사랑하게 된다. 뛰어난 예술가가 일상마저 초현실적이었다면 아마 아무것도 할 수 없었을지 모른다. 달리는 스스로를 일상 속에서 맛있는 음식을 즐기고, 아내의 잔소리에 귀를 기울이는 평범한 카탈루냐의 농부로 여겼다. 그러했기에 비일상적인 초현실의 세계가 오히려 더 의미 있지 않았을까?

달리가 타파스 요리로 즐겨 먹었던 음식 중에 스페인식 오믈렛이 있다. 오믈렛은 팬에 감자와 야채를 볶다가 달걀 푼 것을 부어서 익힌 부드러운 달걀 요리다. 간단하지만 영양이 풍부해 아침 식사로 안성맞춤인 음식이다.

[사진제공 | 김선미]

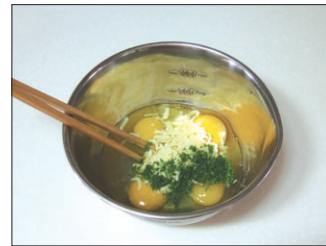
▶스페인식 감자 오믈렛 만들기◀

〈재료〉

달걀 5개, 감자 1개, 양송이버섯 2개, 모차렐라 치즈 50g, 파슬리 가루 1큰술, 소금·후춧가루 약간씩

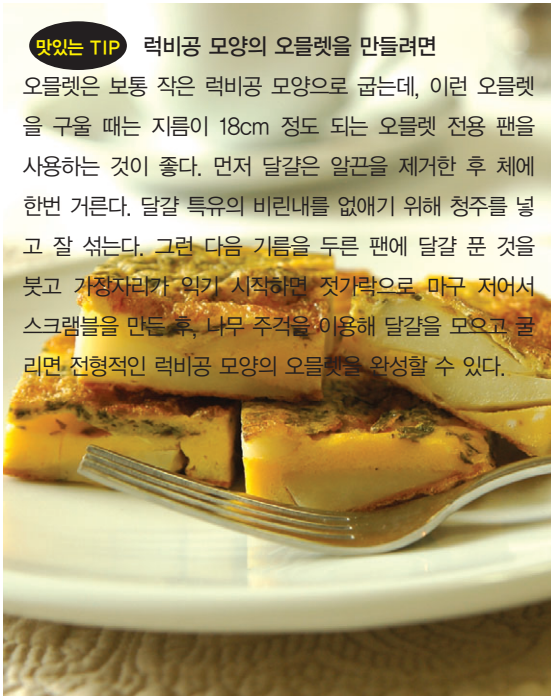
〈만드는 법〉

1. 감자는 0.3cm 두께로 썰고, 양송이버섯은 모양을 살려 썬다.
2. 달걀 푼 것에 모차렐라 치즈와 소금, 후춧가루, 파슬리 가루를 섞는다.
3. 팬에 감자를 노릇하게 굽다가 양송이버섯을 넣고 함께 볶으면서 소금과 후춧가루로 간한다.
4. ③의 팬에 ②를 붓고 젓가락으로 마구 젓다가 달걀이 엉기기 시작하면 주걱으로 모양을 잡으면서 완전히 익힌다.



맛있는 TIP 렉비공 모양의 오믈렛을 만들려면

오믈렛은 보통 작은 렉비공 모양으로 굽는데, 이런 오믈렛을 구울 때는 지름이 18cm 정도 되는 오믈렛 전용 팬을 사용하는 것이 좋다. 먼저 달걀은 알끈을 제거한 후 체에 한번 거른다. 달걀 특유의 비린내를 없애기 위해 청주를 넣고 잘 섞는다. 그런 다음 기름을 두른 팬에 달걀 푼 것을 붓고 가정자리가 익기 시작하면 젓가락으로 마구 저어서 스크램블을 만든 후, 나무 주걱을 이용해 달걀을 모으고 굴리면 전형적인 렉비공 모양의 오믈렛을 완성할 수 있다.



▶오믈렛 레시피 2가지◀

1. 정통 스페인식 시금치 오믈렛

<재료>

달걀 4개, 우유·생크림 1/3컵씩, 시금치 1/2단, 당근 1/4개, 양파 1/2개, 양송이버섯 2개, 다진 파슬리 적당량, 레몬즙 1작은술, 청주 1큰술, 설탕 2작은술, 식용유·소금 약간씩

<만드는 법>

1. 달걀 푼 것에 우유를 넣고 골고루 젓는다.
2. 시금치는 끓는 물에 살짝 데친 후 물기를 꼭 짰 뒤 곱게 다지고, 당근과 양파, 양송이버섯도 곱게 다진다.
3. ①에 ②를 섞은 후 다진 파슬리와 청주를 넣고 소금으로 간한다.
4. 팬을 불에 올려 달군 후 ③을 붓고 젓가락으로 마구 젓다가 달걀이 엉기기 시작하면 주걱으로 모양을 잡으면서 완전히 익힌다.
5. 휘핑크림에 설탕을 넣고 레몬즙으로 마무리한 후 오믈렛에 곁들여 낸다.

2. 베이컨 사과 오믈렛

<재료>

달걀 4개, 베이컨 3장, 청주 1큰술, 파슬리 가루 1작은술, 피망 1/4개, 식용유 2큰술, 소금 약간, 사과 1/2개, 황설탕 1큰술, 버터 2작은술, 계핏가루 1작은술

<만드는 법>

1. 달걀은 알끈을 제거한 후 소금과 청주를 넣고 멍울이 없도록 잘 풀어둔다.
2. 베이컨은 잘게 썬 다음 팬에 볶아 기름을 쫄 빼둔다.
3. 팬을 불에 올려 달군 후 ①을 넣고 젓가락으로 마구 젓다가 달걀이 엉기기 시작하면 주걱으로 모양을 잡아가면서 럭비공처럼 길쭉한 모양의 오믈렛을 만든다.
4. 사과는 껍질을 벗기고 잘게 썰어 버터를 두른 팬에 볶다가 황설탕과 계핏가루를 넣고 무르도록 끓여 소스를 만든다. 소스가 완성되면 ③의 오믈렛에 곁들여 낸다.