

시칠리아의 황금빛 주먹밥, 아란치니

Snacking in Sicily

입맛을 다시게 하는 요리의 본고장인 이탈리아 도시 중에서도, 시칠리아는 독특한 길거리 음식으로 명성을 떨치고 있다. 이 섬에서 가장 사랑받는 간식, 바삭바삭한 황금빛 주먹밥 아란치니를 맛보러 갔다.

In a country devoted to lip-smacking cuisine, Sicily is renowned for its unique street foods. *MorningCalm* tracks down the island's most beloved snack: crispy golden *arancini*.



우거진 아몬드 숲과 청록색의 영롱한 물결로 둘러싸인, 활화산 에트나 산이 우뚝 서 있는 시칠리아는 지중해에서 가장 큰 섬이다. 이탈리아에서 아시아, 아프리카를 오가는 무역로의 중간에 자리 잡은 지리적 이점에 이 섬만의 독특한 자연 풍경으로 인해 시칠리아는 오래전부터 사람들의 왕래가 잦은 고장이었다. 그러다 보니 비잔틴 제국부터 아랍 민족, 노르만 족, 스페인의 지배자들이 시칠리아의 독특한 문화를 두고 서로 자신들의 것이라고 주장하는데 타당성이 전혀 없는 건 아니다.

다양한 국가의 지배를 받았던 시칠리아의 역사는 이 지역 음식 문화에 다채롭고 독특한 색깔을 입혔다. 비잔틴 문명은 향신료를 가져왔고, 아랍인은 아이스크림을 소개했다. 그리고 11세기 이븐 알티나 왕이 시칠리아의 가장 인기 있는 간식을 발명했다. 그는 사냥에 나갈 때 주머니에 넣어 가져갈 수 있도록 사프란을 넣은 쌀을 몽친 음식을 만들었는데 이것이 아란치나라는 작은 오렌지 크기라고 해서 이름이 붙게 된 것이다.

그 이후 10세기라는 적지 않은 기간 동안, 아란치니는 몇 차례 조리법의 변화를 겪었다. 향긋한 허브가 추가되는가 하면, 시칠리아 섬에서 나는 최고급 올리브유가 추가로 들어가기도 했다. 13세기 신성로마제국의 황제 프리드리히 2세의 주방장이 최초로 아란치니를 동그란 구(球) 모양으로 만들어, 빵가루를 입히고 튀겨냈다고 한다. 그 결과, 만인에게 사랑받고 품에 넣고 오래 이

Scattered with almond groves, lapped by turquoise waters and crowned by the still-puffing volcano of Mount Etna, Sicily is the Mediterranean's largest island. Its position on trade routes between mainland Italy, Asia and Africa has long made it a coveted corner of gourmet paradise. Little wonder that waves of foreign rulers — from Byzantines and Arabs to Normans and Spanish — have claimed this idyllic isle as their own.

These foreign incursions are key to Sicily's culinary story. Byzantines brought spices, Arabs brought ice cream and, in the 11th century, Muslim emir Ibn al-Timnah developed Sicily's favorite snack of all. *Arancini* are the most popular of all Sicilian nibbles. Ibn al-Timnah invented a saffron-infused rice timbale so he could slip a snack into his pocket while hunting. Its size being approximately that of a small orange (or *arancina*) led to its moniker.

Since then, arancini have undergone a few modifications — an addition of fragrant herbs here, a glug of the island's best olive oil there. It was in the kitchens of 13th-century Holy Roman Emperor Frederick II that cooks are said to have first shaped the rice into a sphere, rolled it in breadcrumbs and

동해도 먹을 수 있는 간식이 탄생한 것이다.

지역별로 형태가 다르기도 하다. 북부 팔레르모의 주민들은 아란치니라는 이름보다는 아란치네라고 부르기를 선호하며, 원조의 구형 형태를 고수한다. 하지만 섬 동쪽으로 가면, 특히 카타니아 지방에서는 가까이 보이는 에트나 산에서 영감을 받아 아란치니가 큰 형태로 제공된다. 어찌 되었건, 오늘날의 아란치니는 동서를 막론하고 최상급 이탈리아산 쌀로 만든다.

채소나 소고기 육수에 쌀과 양파를 넣고 몽근하게 끓여 익으면 버터, 사프란, 파르메산 치즈, 그리고 종종 달걀노른자를 넣고 다시 섞는다. 그 후 찰기가 올라오도록 최소 12시간을 묵힌다. 익힌 쌀에 찰기가 충분히 올라오면 소를 넣고 주먹밥을 만드는데, 전통 방식은 소고기와 토마토 라구에 콩을 뿌리고 그 위에 모차렐라 훈제 스킨모르차 치즈를 올리면 된다. 소를 채운 주먹밥에 빵가루를 입히고 튀겨내면 끝이다. 조리 과정을 보면 딱히 건강식이라고 할 수는 없겠지만, 맛은 끝내준다.

“와인을 넣고 삶은 소고기랑 햄, 화이트 베샤멜 소스, 완두콩의 조합이 아란치니 소 중에서 또 하나의 인기 있는 조리법이에요. 시칠리아의 여러 도시에서는 튀긴 가지, 연어, 버섯 등을 소에 넣기도 하고, 초콜릿 소스를 가미하는 등 다양한 아란치니를 선보이고 있답니다.” ‘부엌에서 일하는 창의적인 시칠리아 사람’이라는 음식 블로그를 운영하는 아다 파리시의 말이다.



팔레르모의 인디펜덴차 광장 인근에 자리 잡은 아란치니 노점(왼쪽 페이지). 마시모 극장, 파스티체리아 마트라ంగా에서 쇼핑을 마치고 나서는 사람들(왼쪽 아래, 맨 아래). 아란치니는 이탈리아산 쌀 중에서도 최상급 쌀로 만든다(위).

A small *arancini* stall near the Piazza Indipendenza, in Palermo (opposite). (From left) Teatro Massimo; customers leave Pasticceria Matranga. Arancini are made with high-quality rice (above).



fried it. The result was a long-lasting and portable snack.

Regional variations exist: residents of Palermo call the snack *arancine* (rather than arancini), and have stayed faithful to its original spherical form. On the eastern side of the island, in Catania, arancini have taken on a conical shape, said to have been inspired by nearby Mt Etna.

Across the island, modern arancini are generally made of high-quality Italian rice (such as Arborio), gently simmered in vegetable or beef broth with onions, then blended with butter, saffron, Parmesan cheese and, frequently, egg yolks. This mixture is left to sit for at least 12 hours in order to achieve a sticky consistency. A small fistful is then stuffed with a spoonful of filling — most traditionally beef and tomato *ragù* flecked with peas — plus a cube of mozzarella

STREET FOODS

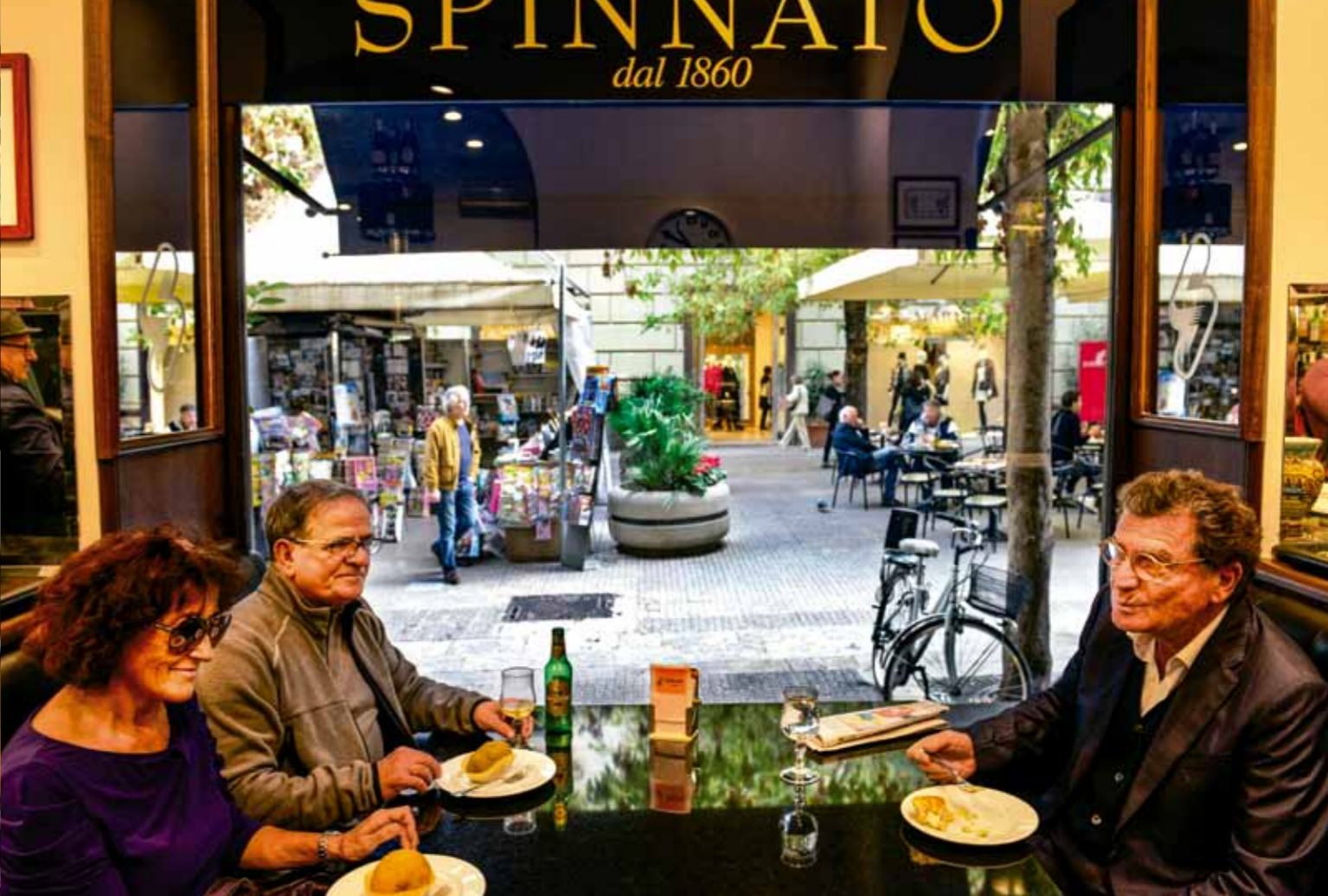
만찬의 날 전통적으로 아란치니는 산타 루치아 축일인 12월 13일에 맞춰 요리해서 먹곤 했다. 그런데 이 지역 사람들은 하루에 아란치니를 12개까지 먹는다며 자랑스럽게 얘기하곤 한다. “일 년 내내 아란치니를 먹어요. 하루 중에도 아무 때나 시간과 관계없이 먹기도 하고요. 아란치니를 먹는 데 정해진 시간이란 없어요. 아침 10시부터 사람들이 잠들기 전까지 아란치니는 계속 만들고 판매됩니다.” 파리의 말이다.

팔레르모의 북적거리는 뒷길을 거닐다 보면, 한 가게 건너 하나씩 아란치니를 파는 상점을 볼 수 있다. 지역 노점상 중에서는 시칠리아 길거리 음식을 특화해서 판매하는 경우도 있다. 감자 크로케와 바삭바삭한 아란치니를 피라미드로 쌓아 올리고 판매하는 노점상도 있고, ‘라 로마넬라 로스티체리아’ 같은 동네 식료품점에서는 아란치니를 파스타와 키시 비슷한 시금치 타르트와 함께 곁들여 내는 경우도 있다. 그뿐인가?

리코타 치즈로 속을 채운 카놀리나 리코타 치즈와 설탕에 절

스핀나토에서는 다양한 종류의 아란치니를 판매한다. 아란치니는 빵가루를 입혀 황금빛이 돌 때까지 바삭하게 튀긴다(오른쪽 위, 아래). 파스티체리아 마트라ంగా에서 판매하는 아란치니를 맛보는 주민(아래). 스페르나토의 점심 시간 풍경(오른쪽 페이지).

(From right top) Spinnato sells a variety of arancini; arancini are coated with breadcrumbs and fried until golden brown. Arancini at Pasticceria Matranga (below). Lunch time at Spinnato (opposite).



or smoked scamorza cheese. The ball is finally rolled in breadcrumbs and deep-fried. It is not especially healthy, but it is undoubtedly one of Italy’s tastiest snack foods.

Ada Parisi, founder of the Siciliani Creativi in Cucina (Creative Sicilians in the Kitchen) blog, says, “Another favorite filling is beef stewed in wine, ham, white béchamel sauce and peas. There are a lot of new kinds of arancini on sale in various Sicilian cities too, such as pistachio, fried eggplant, salmon, mushrooms and even a sweet one stuffed with Nutella (hazelnut chocolate spread).”

Traditionally arancini are prepared for December 13, the feast day of Saint Lucia. Sicilians pride themselves on scoffing up to a dozen of these snacks over the course of the celebratory day. “But in Sicily we eat arancini throughout the year, and at any hour of the day,” Parisi continues. “There aren’t set times: arancini are produced and sold from 10am until bedtime.”

In Palermo, these golden snacks are often tucked among portions of baked pasta and quiche-like spinach tarts at neighborhood delis such as La Romanella Rosticceria.

인 과일, 초콜릿이 들어간 케이크인 달콤한 카사타를 파는 ‘파스티체리아 마트라ంగా’ 같은 제과점에서도 아란치니를 함께 판다. 골목 모퉁이에 있는 커피 전문점이 과연 풍미가 강한 커피만 취급할까? ‘바 투어링’과 같은 지역 명소도 가장 자랑스러워하는 메뉴가 바로 기존 아란치니의 두 배가량 되는 400그램짜리 거대한 아란치니 봄바인데, 홈메이드 아란치니를 바 뒤에 쌓아두고 판매하는 것에 대해 굉장히 자랑스럽게 생각한다.

1860년부터 한 자리를 지켜온 ‘스핀나토’는 팔레르모 지역의 가장 인기 있는 아란치니 가게 중 하나다. “아란치니는 주민들이 항상 먹는 음식이에요. 따뜻하고 풍미가 강해서, 팔레르모 지역 주민들이 일반 샌드위치보다 훨씬 더 즐겨 찾는 간식인 셈이지요.” 상점 문 앞에 늘어선 단골들 사이로, 연세가 지긋한 남성이 갓 튀겨 맛있는 냄새가 솔솔 풍기는 아란치니가 들어 있는 반투명한 종이 봉투를 손에 쥔 채 집으로 향하며 말했다.

실제로 봐도 그렇다. 주변을 둘러보면 베스파 스쿠터를 세운 채 그 위에 걸터앉아 아란치니를 먹는 10대가 보이고, 그들을 지나면서 휴대전화를 든 채 통화하다 잠시 서서 아란치니를 베어 물고 다시 갈 길을 가는 정장 입은 남자도 보인다. 시칠리아 섬의 최고 간식은 이렇게 1000년도 더 되는 시간을 거쳐 아직까지도 사랑받고 있는 것이다. 글 카트린 토마세티 사진 보야즈 로템

La Bomba Arancini are purveyed alongside ricotta-filled cannoli and sweet cassata at pastry shops, like Pasticceria Matranga. Corner espresso shops like Bar Touring, where the house specialty is a massive 400g arancina bomba — double the average size — pride themselves on the platefuls of arancini behind the bar.

Also, going strong since 1860, Spinnato creates some of Palermo’s most sought-after arancini. In the crowd of people buzzing outside its doorway, an elderly man clutches a paper sack, translucent and fragrant, carrying a couple of the still-sizzling snacks home to his wife. “Arancini hold a prized position in the diet here,” he explains. “Warm, savory — and definitely a cut above the average sandwich for Palermo residents like us.”

It is true: teenagers perch atop Vespa scooters in clusters nearby, munching and shouting. A besuited man hustles along, talking business on his mobile, pausing to wolf down an *arancino* en route. Sicily’s best bites have fed generations of diners for more than 1,000 years.

By Kathryn Tomasetti Photographs by Boaz Rottem