

식물로 덮혀 있다.

항상 탐욕스럽고 힘이 센 이웃 나라들이 코르시카를 탐내었다. 여러 번의 침략으로 인해 주민들은 섬의 내부로 피난하였다. 로마가 지배한 9세기 이후, 코르시카는 로마, 피사, 제노바와 같은 이탈리아 도시의 지휘권아래 있었다. 마지막으로 18세기에 이르러 코르시카는 프랑스 영토가 되었다. 하지만 그들은 이탈리아 문화의 영향을 받은 언어와 전통을 오랫동안 유지하였다. 도서성과 고대 기술들, 그들의 일용품과 음식에 있어서 거의 완벽한 자급자족 상태는 코르시카를 오랫동안 가두어 두게 하였다. 코르시카 자원들의 대부분은 토지, 강, 산림, 해안에서 나온다.

## 2. 식료품

코르시카가 고대로부터 양, 염소, 소, 돼지 사육, 곡물, 콩류, 밤, 올리브 나무, 포도, 과일과 채소를 재배하는 유목경제를 기반하고 있음은 알려진 바와 같다. 코르시카는 다양한 식물이 있으며 이곳 사람들은 동물을 사육하고, 고유하고도 소박한 자연환경에 적응하는 특징을 가지고 있다.

20세기까지 촌락사회 사람들은 가족농장과 자연공간으로부터 나오는 생산물을 먹었다. 하지만 가끔 요리와 더욱 다양한 음식을 하기 위해 구매와 물물교환을 통해 중요한 필수 재료들을 구입하였다. 그것들은 영양의 기능을 넘어 사회적이고 상징적이며 종교적 차원의 의미를 갖는다.

### a) 식물제품

식물제품은 오랜 시간에 걸쳐 촌락 주민들을 위한 음식 공급의 중요한 부분이었다.

**곡물: 밀, 보리, 호밀, 곡식, 수수**

곡물은 20세 초반에 이르기까지 전지구적이지만 독점적이지 않은 보편적이고도 주요한 식품이었다. 그것들은 빵과 함께하는 음식을 만드는데 사용하였다. 즉, 냉육과 치즈, 양파, 야채, 과일 등은 시골주민들 음식의 대부분을 구성하는 것들이다. 부자들은 밀빵을, 가난한 이들은 호밀, 보리, 드물게는 옥수수 혹은 수수 등을 이용하였다. 밀은 가장 대중적인 곡물이었다. 그것은 비옥한 충적평야에서 성장했다. 보리, 호밀, 수수는 척박한 곳에서 재배되었다. 옥수수는 뜰

에서 자랐다. 이것은 때때로 빵을 만드는데 사용되었지만 일반적으로 풀렌디나(pulendina)<sup>1)</sup>, 그노치(gnocchi)<sup>2)</sup>와 같은 죽(porridge)을 쑤는데 이용되었다. 비경제적이어서 곡물의 경작은 20세기 동안 포기된 채 있었다. 최근에 몇몇 생산자들은 과거 곡물의 다양성을 알고서 밀의 생산을 부활시키려하고 있다.

### 밤

밤은 15세기까지 코르시카인의 일상식이었다. 그들은 그것을 날것으로 혹은 굽거나, 끓여서, 또는 말려서 먹었다. 말려 가루로 만든 밤은 식량이 부족할 때 거의 모든 곡물 대용식으로 사용되었다. 또한 그들은 밤가루를 가벼운 죽(gmaghjoli) 혹은 옥수수 가루 죽(pulenda), 팬케이크(nicci), 밤가루 튀김(fritelli castanini), 밤가루 파이(torta castanina)로 만들었다. 밤가루는 밀, 보리, 호밀의 곡물가루와 어울려 빵을 만드는데 사용되곤 하였다. 20세기 동안 밤가루로 만든 요리는 점차 사라졌고 밤 숲도 버려졌다. 하지만 30여 년 동안 우리는 밤 재배가 부활되고 있음을 목격하고 있다. 밤 제품들이 개선되었고 인정받기 시작하였다. 새로운 밤 과자 상품이 등장하고 있다.

### 채소와 과일

들에서 재배하는 각종 채소들: 콩류(완두콩, 콩, 렌즈콩, 콩)과 감자들, 때로는 고대로 심은 곡물류가 1년간의 식량으로 제공된다. 매일 채소 농장은 가족들에게 신선한 야채(양파, 양영경귀, 파, 무, 양배추)를 제공한다. 16세기 남미에서 도입된 감자는 18세기 말 코르시카에서도 심어졌다. 지난 50년간 광범위하게 채소밭이 사라지고 해안 근처 평야는 야채농장으로 대체되었다.

채소밭에는 몇 종류의 나무(사과, 배, 체리, 살구, 자두, 오렌지, 레몬, 유자, 클레멘타인, 아몬드, 호두, 헤이즐넛)가 심겨졌다. 과일은 그냥 먹거나, 말린 다음 설탕에 절여서 외출용 식사나 파이를 만드는데 쓰여졌다. 1950년 이후 과일은 코르시카의 해안 평야의 광대한 농장에서 생산되고 있다. 그 독특한 맛을 인정받아 지리적 표시 보호(protected geographical indication)를 인증받았다. “코르시카의 꿀(클레망틴느)”(Cl mentine de Corse: Cl mentine of Corsica)은

1) Pulendina: 기쁨 유유나 올리브 오일과 먹는 옥수수가루 죽,

2) Gnocchi: 간단한 옥수수죽

2007년에 PGI에서 라벨을 얻었다.<sup>3)</sup> “세르비아의 헤이즐넛”(Noisette de Cervioni : Nuciola di Cervione)<sup>4)</sup>과 코르시카 자몽이 PGI에서 인증절차를 밟고 있다. 우리는 코르시카의 산의 핵심적 문화의 부활을 보고 있다. 그 예가 “코르시카 사과”(Pomme de Corse: mela di Corsica)이다. 코르시카 올리브 숲은 매우 오래되었다. 거기에는 생산이 가능한 7천 그루의 올리브 나무와 아직 그것을 생산하지 못하는 10만 그루가 있다. 올리브 과수원은 해안에서 700m 고도까지 있다. 올리브는 소금물에 보관할 수 있지만, 주로 부엌에서 사용되는 올리브 기름을 만드는데 사용되었다. 또한 올리브 기름은 기독교의 일부 의식에 사용되며 상징적 역할도 한다. 지난 30년 동안 고대 올리브 나무를 혁신하여 새로운 품종을 재배하는가 하면 새로운 종자를 재배하면서 오래된 종(sabina, ghjermania, zinzala 등)을 유지하고 있기도 하다. 올리브 기름은 2004년도에 유럽공식인증(PDO)<sup>5)</sup> 상품명으로 “코르시카 올리브”(Huile d'olive de Corse: Oliu di Corsica)를 받았다(Ricciardi-Bartoli 2004).

### b) 축산품

가정에 기르는 가축은 가족에게 계란, 지방, 싱싱하게, 절여서, 훈제하여 혹은 말려서 아껴먹을 고기를 제공한다.

### 염소

각 가정에서는 한 마리 혹은 두 마리의 염소를 길렀다. 염소들은 매일 마시는 신선한 우유, 빵이나 파스타 혹은 밥에 날로 넣어먹는 크림과 버터를 제공하였다. 우유를 생산하면서 약간의 치즈를 만들었다. 가끔 너무 늙거나 상처 입은 염소는 잡아서 즉각 소비되거나 염장해서 저장했다. 속담에서처럼 크리스마스나 부활절에 어린 염소(부활절에는 어린양, 크리스마스에는 새끼 염소)를 잡았다. 양 농장처럼 판매를 하기 위해 염소를 사육하였다.

3) PGI는 지리학적 이름을 보호하는데 도움을 주고 음식품의 기원을 결정하는 가능성을 제공하는 기원과 질에 대한 유럽 공동체의 공식 인증이다. 라벨명은 프랑스산과 코르시카산으로 만들어진다.

4) Cervioni: 코르시카 북쪽의 마을

5) PDO는 주어진 지리적 영역에서 일어나는, 알려지고 발견된 고대의 노하우를 사용하는 생산품의 생산, 과정, 발전의 정체성을 보호하는 유럽 공동체의 공식 인증

### 양

양치기들은 아주 오래 전부터 양이나 염소 떼를 기르는데 그 책임이 있었다. 이는 광범위한 이동방목 사유으로서 가축 떼를 일 년 내내 이동시키는 생활이었다. 겨우내는 해안가에서, 여름에는 산악지역으로 이동했다(Ravis Giordani, 1985). 이들은 치즈를 팔거나 동물을 키우면서 생계를 유지하였다. 코르시카 양과 염소의 품종들은 인정받고 보호되었다. 그들은 활기차고 소박하며 구릉지대의 여행에 적응되었다. PDO라벨 “코르시카 염소, 코르시카 양”(Cabri de Corse, Agneau de Corse: Caprettu di Corsica, Agnellu di Corsica)을 취득 중에 있다.

### 돼지

1950년대 까지 시골에서는 각 가정에서 한 마리 혹은 두 마리의 돼지를 길렀다. 코르시카 사람들은 가정에서 구정물, 상한 밥, 유장(치즈를 만들 때 우유가 응고된 뒤 분리되는 수용액), 찌꺼기 등의 남은 것들을 먹었다. 돼지를 12월에서 1월에 도축한다. 고기의 일부는 빨리 소비되고, 나머지는 소시지로 가공하는데 사용한다.

오늘날 양돈업은 전문직종이 되어 양돈업자들은 200마리에서 500마리의 돼지를 소유하고 있다.

### 소

1950년대 까지 소로써 쟁기질을 하였다. 이시기 이후 고기의 품질을 개선하는 방안이 모색되었다. 일반적으로 이것을 판매하나, 가족들의 일상 식단은 오르지 않았다. 간혹 비일상적인 식단에 오르곤 했다. 오늘날 프랑스의 축산은 사라졌지만 코르시카 일부에서 도축된 고기가 육류를 섭취하는데 도움을 주고 있다. 뛰어난 고기 맛을 인정받고 있다. 소는 섬 전역, 산지, 평야지대 등의 넓은 지역에서 무리지어 살고 있다. 덩치와 우직함, 인내력을 특징으로 하는 코르시카 품종으로 재구성하는 작업을 진행하고 있다.

### 꿀

20세기 초반까지 꿀은 자연의 일부면서도 영농과정과 관련되었다. 양봉은 오랜 채집활동이었다. 시골에서는 벌통으로 간단한 나무 상자를 이용하였다. 꿀은 특별하게 관리하지 않고 수집하였다.

생태학적, 형태학 상 어느 지중해의 별과는 다른 토종벌들이 섬에서 발견된다. 지리적으로 기후와 섬의 환경에 적응하여 기름에 저항력이 있어서 일 년 내내 꿀과 화분을 모은다. 이 전통적 양봉법의 발전적 시도도 있다.

오늘날 양봉가들은 토양에 대한 적응과 기술성을 과거 방식과 결합시켜 영속시키고 있다. 피서방목(Transhumance) 때의 양봉을 하여 밤나무, 관목, 봄, 여름 그리고 가을 등 매우 다른 꿀들을 얻게 한다. 꿀은 1998년도에 PDO 라벨 "코르시카 꿀(Miel de Corse: Miele di Corsica)을 획득하였다

### c) 야생공간에서의 생산품

#### 채취

채원(菜園)과 경작지를 넘어서 야생(관목지대, 고지대, 늪지, 숲) 허브류, 야채, 버섯류 채취가 사냥과 낚시와 함께 시행되었다.

봄에 야생 허브류를 대부분 채취한다. 이것들은 단조로운 식사에 신선함과 다양성을 불어넣는다. 이것들은 또한 채원에 겨울철 채소가 끝나고서 근근이 생계를 이어가는 방법이기도 하다. 고통과 굶주림의 이미지에 대해 반대한다.

#### 사냥과 낚시

사냥과 낚시는 계절에 따라 고기가 적은 식습관에 상호보완적으로 단백질을 제공했다. 심지어 오늘날 사람들도 여전히 닳이나 총포를 이용하여 사냥을 하고 있다. 멧돼지나 자고새, 지빠귀, 비둘기와 같은 새들을 사냥한다. 만약 사냥이 여전히 행해지고 있다면 그것은 경제와 음식을 위한 목적이 아니라 마을 혹은 한 지역의 남자들이 그들의 연대를 유지하는 사회적 기능으로 인해 남아있을 것이다.

20세기 초반까지 바다 낚시는 항구주변에서 주로 시행되었다. 지역민들은 해산물(참치, 멸치, 정어리 등)이나 갑각류(랍스터, 성게, 홍합, 굴 등) 등을 이용하였다. 어부의 아내들은 반경 10km 내에서 그것들을 팔거나 교환하였다.

오늘날 선단은 여전히 그 활동이 부분적으로, 계절별로 소규모를 이루고서 조업한다. 수입성이 가장 높은 것은 바닷가재였다. 호텔, 식당, 몇 생선가게 그리고 노점상에게 파는 지역 시장

에 이것을 제공한다. 지역 어업은 섬 소비의 20%을 차지한다. 그 나머지는 수입한다.

### 교환하거나 구입한 생산품

코르시카의 전통총락은 채원이나 야생이 필요한 모든 것을 제공받은 것은 아니다. 없는 것들은 구입하거나 물물교환을 통해 얻어야 한다.

#### 교환

치즈, 밀가루, 밤, 포도주, 올리브 기름 같은 것들은 주요구입품으로서 일 년에 한 번 지역과 지역 사이에 물물교환을 통해 얻는다. 종종 오일 올리브 수집, 밤 가루를 만들기 위한 밤 수집, 포도주를 위한 포도 수확과 같은 작업에 서비스가 제공되었다. 세기의 시작까지 지속적인 음식의 교환은 마을 안에서 일어났다. 빵, 신선한 훈제돼지고기(deli), 사슴고기, 야채, 잼 등은 계절별로 제공되었다. 가족 구성원, 이웃 혹은 가난한 사람들 사이에 이루어진 지속적 기부와 교환은 다수의 개인을 연결하는 경제적, 사회적 역할을 하였다.

#### 구매

제품 구매는 지역과 가족 평균 생활수준에 따라 다양하였다. 시골지역에서는 1930년대 무렵 화폐사용이 강화된다. 마을 내 식료품점에서 설탕, 커피, 차, 파스타와 20세기 까지 코르시카 염전<sup>6)</sup>에서 생산된 소금 등을 구매하였다. 이 시기 이후에는 대륙에서 수입 하였다. 목동들이 고객에게 치즈, 양고기, 새끼 염소를 팔기 위해 마을로 찾아왔다.

오늘날 시골에서 음식 구매는 두 가지가 병행된 순환판매에 의해 이루어진다. 최근 일반제품은 대규모 물류흐름을 통해 상품화되었다. 전통적인 지역 제품들(치즈, 찬고기, 알코올, 파스트리 등)은 행사나 행사들을 통해 생산업체에서 판매된다.

상당량의 수공업적 생산품은 친구와 친인척이라는 네트워크를 통해 판매된다. 드물게 품질이 좋은 제품을 구입하는 것은 상업적 거래로서 이루어지지 않는다. 이것은 잦은 교환을 통해 마련된 개개인 사이의 호혜적 신뢰를 필요로 하고 판매자와 구매자간의 어떠한 연루가 있어야 한다.

6) Saline: 해수의 천연증발에 의해 찾게 된 염전

### 3. 음식의 저장 및 보존

다른 지역에서처럼 코르시카의 전통 사회에 있어서 주요 관심사는 먹을 거리를 구하는 것이어서 항상 이것을 공간에 좀 더 모으려고 하였다. 코르시카의 춘궁기는 일반적으로 3월에서 6월로 넘어가는 시기로서 겨울에 비축해둔 분량이 고갈되고 땅에 무엇이 생산되지 못하는 계절이다.

겨울도박으로 겨울의 단조로움을 깨기도 하는데 이것은 매우 오래부터 있었던 것이고, 기다림을 필요로 한다. 모든 가족 구성원과 때로는 이웃까지 말리고, 훈제하고, 소금치고, 설탕으로 보존시키고, 포도주와 증류수, 술 등을 만드는데 관련될 수 있다.

#### a) 집과 보존

음식을 저장하는 매우 중요한 코르시카의 집은 농촌 사회가 얼마나 불확실한 춘궁기의 공포 속에 살았고 이에 대비하는 것이 중요했단가를 보여준다.

다락방: 그라나지우(granaghju), 이곳에는 곡물, 과일, 말린 야채를 그 마루에 쌓아두거나 가방이나 상자에 담아둔다. 지하실: 칸티나(cantina), 오일은 항아리에다 보관하고, 돼지고기는 메달아두며, 치즈는 트레이 위에, 꿀이나 잼은 항아리에, 그리고 감자 등이 있는 것을 볼 수 있다. 지하실은 포도압착기를 두기도 한다. 때때로 매일 필요한 작은 음식들(야채, 과일, 신선한 치즈, 고기, 훈제돼지고기)은 일상 공간 바로 옆에 있는 작지만 시원한 공간에 둔다. 또한 두꺼운 벽 속에 둔 벽장은 저장장소로 쓰이곤 했다

집의 구조는 종종 무엇을 보존하는 과정에 관련되어 있었다. 그에 따라서 어떤 지역의 오래된 집은 점토로 만든 지붕 테라스를 덮어놓은 심플한 사각형이다. 이는 곡물을 말리거나 과일(살구, 자두, 배)을 말릴 때 쓰여 졌기 때문이다.

주택의 건설 및 개발을 결정하는 요인 중에 하나는 밤을 건조하는 것과 관련되었다.

시카라위(sicarrahju)는 온상으로서 흙과 돌로 건조하는 장치였다. 밤이 저장되어 있는 곳과 약간의 간격을 두고 나무 판이 얹혀져있는 집의 땅 위에도 건조대(fucone)를 지었다.

그리고 딱딱한 고기를 그 아래에 매달았다. 이 온상에서 피어오르는 연기가 음식을 건조시킨 뒤 지붕위의 작은 틈사이로 빠져나간다.

#### b) 음식 보존

##### 곡물, 채소, 과일

곡물 및 채소는 벌에 말린 후 음식 즉 더미 혹은 가방안에 보관하였다.

감자는 그늘진 시원한 장소에 저장해두었으며, 바닥에 두거나 가방이나 바구니에 넣어두었다. 과일(아몬드, 호두, 개암, 포도, 자두, 살구)과 특별한 방향식물은 벌에 말리거나, 때로는 오븐 안에 두었고 그늘지고 시원한 환경을 유지시켰다.

##### 밤과 밤 가루

밤은 돌로 만들어진 큰 광에 저장되었다. 신선한 밤은 몇 주간 드럼통에 넣거나 구덩이를 파서 넣은 후 나뭇잎으로 덮어두었다.

그러나 대부분의 밤은 건조할 수 있는 건조기에 두었다.

과일의 변질을 피하고 껍질제거를 준비하면서 빠르게 건조하기 위해 지속적으로 은은한 불을 유지 가능한 불받이 아래 현관에 둔다. 남자들은 교대로 벽난로에 삼으로 밤을 옮길 책임이 있었다.

2~3주 동안 말린 다음 밤을 두드리거나 밟아서 껍질을 벗긴다. 껍질 벗기는 일은 남자의 몫이다. 밤은 통나무나 석판 위어나 캔버스, 돼지 껍데기로 만든 큰 가방에 5~6킬로 무게로 둔다. 일부 지역에서는 밟는 연습도 한다.

어떤 지역에서는 큰 상자의 4분의 3을 채워서 4~5명이 함께 짓밟기도 하고, 여자들은 벗겨진 밤을 칼로 조각내기도 하였다. 작은 조각의 밤은 저장되었고 나머지는 음식으로 쓰거나 갈아서 가루로 사용하였다. 최상급 밤 가루는 1월에 가루음식으로 사용되었고, 이것을 돼지가죽 가방이나 습기가 적고 시원한 곳에 보관하거나, 나무상자에 5~6개월 동안 넣어둔다.

일부는 여전히 건조 및 도정에 전통적인 방법을 사용하지만 가루방아는 기계화되었다. 열풍 건조는 작장 건조를 대체하였다. 제분은 현대화되었지만 연마식물을 이용하여 가는 것은 변화가 없었다. 이는 글루텐<sup>7)</sup>에 과민한 경우에 권장할 수 있는 우수한 품질의 밤을 만들어냈고, 이것은 많은 찬사를 받았다.

7) 글루텐은 밀, 호밀, 보리와 같은 곡물에서 발견되는 단백질로 만든다.

이것은 냉장고나 냉동고에서 진공상태로 보존한다. 2006년 “코르시카 밤 가루”(Corsican chestnut flour)는 PDO 라벨을 취득하였다.

## 포도주와 술

코르시카 포도주는 16세기 초에서부터 오랜 기간 동안 다른 나라에 수출되었다. 포도 나무의 재배는 주로 포도주 생산을 목적으로 이루어졌다. 포도주는 핏빛을 연상하게 만들었고 이는 힘과 생명을 상징한다. 이는 기독교의 의식과도 관계가 있다. 약 30종의 포도품종<sup>8)</sup> 중 대표적인 것은 시아까룸(Sciaccarellu), 니룰치우(Niellucciu) 및 베르티누(Vermintinu) 등 이었다. 포도 수확은 9~10월에 이루어지며, 수확한 뒤에 포도주를 만들었다. 남자들이 구멍 뚫린 사각형 용기에 포도를 넣고 밟는다. 그리고 포도주스는 8~30일간 발효한 후 드럼통에 담는다. 11월이 되면 포도주가 되어 마실 수 있게 된다. 품종과 토양 그리고 포도주 제작방법, 적색, 홍색, 흰색 등에 따라 포도주의 알코올 도수가 결정된다. 일부 적포도주, 백포도주는 매우 잘 익은 포도로 만들어져 굉장히 달다. 이들의 알코올 도수는 15~18도 정도이다. 가장 유명한 것은 “렝빠스뤼, 르라 , 뮤스카뤼 캅코오스”(the Impassitu, Rappu, and Muscat du Cap Corse<sup>9)</sup>로서 달콤한 요리 포도주는 열을 가해 액체가 4분의 3까지 줄어들게 만들어 제조한 것들이다. 남은 액체는 이 레라티프용 포도주가 아닌 와인(vin noncuit)과 섞는데 그 비율은 농민들에 따라 다양하지만 평균적으로 3분의 1은 요리포도주, 3분의 2는 천연 포도주이다.

오늘날의 포도 경작자, 개인 소유자와 포도주 협동조합은 전통적인 포도 품종을 유지하지만, 높은 품질의 포도주를 얻을 수 있도록 현대적인 포도주 제조과정을 사용한다.

코르시카 포도주는 8 PDO “코르시카 포도주”(Vin de Corse)와 PGI “아름다운 코르시카”(LLe de Beaute)<sup>10)</sup>의 덕을 보았다. 여기에 지정받는 포도주가 되기 위해서는 포도품종, 맛, 제조과정 등에서 특정 기준을 통과하여야한다.

8) 포도품종은 잎과 송이의 형태, 익은 포도의 색, 포도의 구성과 같은 눈에 보이는 특성으로 특징지어진 포도나무의 유형이다.

9) Cap corse: 코르시카의 반도 북쪽 끝

10) “LLe de Beaute”은 일반적으로 경관의 아름다움으로 유명한 코르시카를 의미한다. 고대 그리스인들이 가장 아름다움을 의미하는 “Kaliste”라고 명명하였다.

## 브랜드리와 과일 포도주

브랜드리 : 아카비타(acquavita)는 흰빛이 나며 투명하다. 이것은 포도씨꺼기<sup>11)</sup>나 과일(딸기나무, 산사나무열매)을 증류하여 만들어진다. 브랜드리의 일부는 오랜 기간 집에서 만들었다. 오늘날 기업에서 생산량의 대부분을 만들어낸다. 과일와인은 아직까지도 집에서 만들고 있다. 이 브랜드리를 만드는 데에는 과일(오렌지, 레몬, 복숭아, 호두, 체리)을 여과하기 전에 물에 불리는 과정이 있다.

## 맥주

1992년 밤가루와 맥아에서 오리지널 맥주의 양조법을 개발 하였다.

### 고기와 생선의 저장

20세기 초까지 고기와 생선은 일상음식에서 작은 자리를 차지했었다. 그것들은 좀 더 오래 먹을 수 있도록 건조·염장·훈제되었다.

## 미스지시아(The misgiscia)

고기의 보존 방식은 오랜 기간 동안 미스지시아(misgiscia)와 훈제 돼지고기(charcuterie)로 행해졌다.

미스지시아(misgiscia)는 얇게 저뚱거나 후추를 치거나, 소금에 절이거나 건조시킨 모든 종류의 고기의 보존 수단을 의미한다.

## 훈제돼지고기

남자는 돼지를 잡아 깨끗이하여 자르고 다졌다. 여자는 창자를 세척하여 훈제 돼지고기로 만들었다. 날 돼지의 각 파트는 소금에 절이거나 건조시켰다(prisutti, lonzon, coppa).

가슴, 목, 늘어진 턱살은 소금에 절인 후 건조하거나 훈제하였다. 조각낸 살과 지방으로 만든 소시지는 salicce로 만들어진다. 이는 또한 블랙 푸딩<sup>12)</sup>으로도 만들어진다. 피, 간 소시지 (figatelli)<sup>13)</sup>, 머리 훈제고기(head pate)<sup>14)</sup>, 지방의 일부는 돼지기름으로 만들었다. 스푸르뚜

11) 포도씨꺼기는 포도 압축 후에 액체 상태의 사료로부터 분리된 모든 고체 물질이다.

12) 블랙푸딩은 베이컨과 말린 과일들인 소시지에서 뽑은 것이다.

13) Figatelli: 돼지 간과 고기로 만든 소시지

14) Head pate: 돼지고기 작은 조각과 많은 머리 부분으로 만든 델리고기

(struttu)는 최근까지도 주방에 널리 쓰여졌다.

가정에서 훈제돼지고기를 만드는 것은 중단되었다. 50년대부터 기존의 차게 만든 편육은 장인에 의해 만들어진다.

선조들의 기술과 음식 맛을 보존하기 위해 2012년, PDO 인증 표시로서 세 가지 유형을 준비하고 있다. Prisuttu, coppa, lonzo corsica가 그것이다 다른 훈제 돼지고기를 준비하여 인증 중에 있다.

### 생선 보존

어로구역에서 여성은 물고기를 저장한다. 그들은 멸치, 도미, 송어, 뱀장어를 소금에 절였다. 참치는 기름에 삶아서 보존했다. 모든 물고기는 에스카베치(escabeche)에 저장되었다. 사카베치쿠(Sacabecciu)는 오늘날도 여전히 널리 사용되는 일반적인 지중해 기법이다.

### 낙농제품의 보존

염소나 양의 우유로 크림, 버터, 두부와 치즈를 만든다.

치즈는 날 것 혹은 레닛<sup>15)</sup>을 추가해 약간 가열하면 우유가 응결되는데 이것으로 만든다. 전통 레닛은 새끼 염소 위장으로 제조된다. 오늘날 양치기들은 간혹 화학 레닛을 쓰기도 한다. 우유가 응결되면 고체 및 액체 부분이 분리되도록 휘젓는다. 그 후 고형분을 들어내고 등나무나 플라스틱으로 된 주형에 붓는다. 충분히 치즈에 물기가 빠지면 지하실이나 양우리에서 정제를 시작한다.

지역별로 개별목동은 치즈를 개인적으로 만들지만, 크게 3종류로 구분한다.

연질치즈, 그지방 이름으로 지정된 프레스트파스테 치즈, 그리고 브로치쿠(brocciu)이다.

연질겉질의 치즈는 습기 찬 지하실에 보관하는데 지역에 따라 니올뤼(Niolu), 깔랑자나(Calenzana), 베니체르(Venachese), 바스텔리씨아(Basteliccia)라 부른다. 건조되고 겉질이 단단한 프레스트 치즈를 통풍이 잘되는 곳에 둔 것을 사르티네스(Sartinese)라고 부른다. 이러한 모든 치즈들이 소비되어진다. 모든 제조 공정상 고급 숙성의 단계에서 신선한 것은 5~6주 후, 오래된 것은 3달 후이다. 이는 브랜디와 섞을 수 있는 페이스트 상태로 제공된다.

15) 레닛은 어린 반추류의 네 번째 위에서 나온 동물성 응고물이다. 그것은 활동적 효소로 구성된다.

브로치쿠우(Brocciu) 치즈는 리벳없이 가열한 우유와 유장을 섞어 만들어서 섬세한 맛을 가진 신선한 치즈이다. 신선한 이 치즈는 1월에서 7월 사이에 볼 수 있다. 이때는 부드러움과 크림 맛이 수 일 동안 남아있다. 잘 보존하기 위해 오랜 시간동안 소금에 재워두어야 한다. 마르거나 탈염되기 쉽기 때문이다.

전통치즈제작 방법을 유지하기 위해 많은 산업체들이 경쟁하면서, 코르시카 브로치쿠우(Brocciu)도 1998년에 AOP 상표를 획득했다. 다른 치즈들 즉, 니올뤼(Nioulu), 깔랑자나(Calenzana), 베니체르(Venachese), 바스텔리씨아(Basteliccia), 사르티네스(Sartinese)는 AOP 상표를 획득하는 과정에 있다.

### c) 저장 및 수송도구

제품의 다양성은 흥미로운 테라코타, 식물이나 동물성 물질 혹은 금속으로 만든 도구 등과 관련된다.

여기서 말하는 것은 코르시카 농촌 사회에서 20세기 초부터 사용하고 있는 주요 도구 중 일부이다.

액체(물, 기름, 우유, 와인), 곡물, 가루, 말린 과일 등 저장용기(항아리, 냄비, 투수, 주전자), 테라코타, 나무로 된 용기(양동이, 베럴), 속이 빈 호박(조롱) 등에 저장되고 운반되었다. 식물성 재료(지팡이, 고리버들, 밤나무 향)로 짠 바구니는 수확이나 다양한 제품을 운송하는데 쓰였다. 염소나 돼지의 가죽 혹은 돼지방광으로 된 가방들은 곡물, 밥, 어분, 기름, 와인 등을 저장하고 운반하는 데에 쓰였다.

요리 용 용기는 구리 혹은 테라코타(16)로 만들었다.

전통 용기는 플라스틱이나 금속용기로 대체되었다. 전통용기는 여전히 장인들에 의해 생산되어지며, 장식용이나 행사용으로 쓰인다.

16) 석면을 더한 테라코타는 화기에 강한 용기가 된다.

## 4. 부엌, 공간기술과 조리법

### a) 공간

부엌 혹은 휴게실 : 살리(Sala)는 가정생활의 중심이고, 변함없이 두 가지 시설(벽난로와 싱크대)로 이루어져 있다.

나무를 때는 벽난로 : 푸폰느(Fucone)는 방 한가운데 설치되어 있었다. 이것은 밤이나 돼지고기 훈제의 요리 및 건조를 가능케 하였다. 20세기에 들어서 중앙 벽난로는 사라졌고 이것은 직화시설로 대체되었다.

오늘날에는 가스나 전기 시설이 벽난로를 대체하였다. 직화 방식은 아직도 소시지나 밤을 구울 때 사용한다.

싱크대 : 라벨뤼(Lavellu)는 테라코타 혹은 돌이었다. 코르시카 농촌에서는 20세기 초에나 집에 물이 들어왔었다. 여자는 매일 샘에 물을 얻으러 가야했었고, 이곳은 사교와 여성들의 주흥에 있어 중요한 장소였다.

휴게실에는 몇 개의 의자가 있는 벤치와 테이블, 빵을 이기고 유지하는 빵상자<sup>17)</sup>가 있다. 작은 가구인 마디아(madia)에는 빵을 둔다.

오븐 : 포르뉘(formu), 이것은 나무로 불을 때는 장치로서 집과 붙어 있으며 높은 사회적 지위를 나타내는 표시이다. 때로는 독립된 건물이 되기도 했다. 가족들의 공동 재산이기도 했다. 주인이 이것을 사용하기 위해서는 그 자리에 있어야 했다. 샘처럼, 오븐은 여성의 사회성이 이루어지는 장소이자 아이가 모이는 곳이기도 했다.

오래된 화덕은 20세기 초에 사라졌다. 오늘날에 많은 화덕들이 복구되고 재단장되고 있는데, 이는 전통요리를 만들거나, 가족행사 , 그리고 종교적 기념일에 쓰이기 때문이다.

### b) 요리기술

전통요리는 섬 전체에 동일한 특성을 가지고 있다. 시간이 많이 걸리지 않고, 영양가가 있고 다양하다.

17) 빵상자는 이겨진 빵을 후에 보관하는 대개 두껍을 갖춘 나무 상자이다.

## 날 음식

날 음식은 전통적으로 몇 가지 야채(양파, 신선한 콩)와 신선한 과일로 구성되어 있다. 몇몇 채소들은 20세기부터 날것으로 먹기 시작하였는데 샐러드, 아티초크, 토마토, 무이다. 날로 먹는 동물성 제품은 성게, 삿갓조개, 굴, 홍합이다.

## 구이와 구운 음식

고기 혹은 돼지고기를 꼬치로 켄 다음 불꽃 가까이에서 구웠다. 감자는 재에 넣어 구웠다. 밤은 구멍 뚫린 철제나 테라코타제 접시로 요리하였다. 테스트(testu)란 불위에서 만드는 요리로서 종종 남자들이 하는 일이었다.

돌이나 테라코타 접시는 고기나 생선요리, 곡물, 밤가루 페티요리를 위해 불 위에 놓여졌다. 여자는 화덕이 기능하고 유지하는 일을 담당하였다. 여자들은 원형으로 또는 평편하게 부풀어 오르는 빵덩어리를 빠르게 구웠다. 그녀들은 야생나물, 야채나 치즈, 각종 케이크, 빵을 준비했다. 어른 한명은 치즈, 고기, 생선, 야채 혹은 과일 반주와 함께 대개 하루에 빵 600g을 소비하였다. 빵은 사회적, 종교적으로 강력한 상징물이기도 했다. 기독교에서는 빵을 그리스도의 몸으로 간주한다. 빵을 만드는 과정은 성스러운 보호를 받는 위치로 여겨지기에 그 준비과정마다 십자가 표시를 하였다. 또한 오래된 빵을 폐기 할 수 없었다. 종교 축제동안 만들어진 제사장의 축복을 받은 특정한 빵은 그것을 소비하는 사람들을 불행으로부터 지켜준다고 생각하였다.

## 삶은 음식

가장 잘 만들어진 요리는 삶은 요리이다.

끓는 물에 가루를 타서 소량보다 약간 많거나 적은 양의 죽을 만든다. 묽은 죽은 하루 중 아침, 점심, 저녁 등의 매 끼니마다 소비되었다. 필란다(Pulenda)는 조각으로 잘라 빵으로 사용하고, 고기와 소시지, 또는 신선한 치즈를 곁들였다. 필란다(Pulenda)는 매일 한번씩 먹는 코르시카의 상징적 요리가 되었고 특별한 행사에서도 사용되었다.

파스타와 삶은 물에 삶은 후 배수, 버터와 신선한 혹은 말린 치즈, 토마토나 고기소스를 곁들였다.

## 튀긴 음식

고기, 생선, 달걀과 오믈렛은 돼지방이나 올리브기름 속에서 매일 조리되었다.

튀김도 축제 요리 중 중요한 축에 속했다. 그들은 올리브기름이나 돼지기름에 튀겼다. 달콤한 튀김이나 야채튀김: 프릿델리(Fritelli)는 곡물이나 밤 혹은 병아리 콩 가루를 입힌 채 튀긴 음식이다. 이 음식은 여전히 현재에도 코르시카에서 가장 인기 있는 축제 요리이다.

튀기기와 삶기가 혼합된 요리도 있다. 양파와 마늘 베이컨(suffritu)으로부터 다양한 하계 다진 재료(고기, 생선, 야채)를 튀긴다. 코르시카 사람들은 다른 지중해 요리처럼 고지방 요리를 선호한다. 튀김 혹은 혼합요리는 좋은 맛과 색상을 내기 위한 필수적인 요소로 간주하였고, 콜리소스(Coulis) 혹은 으갠 토마토를 첨가하여 진한 맛을 낸다.

## 수프

수프는 요리하는데 긴 시간 동안 준비를 해야 한다. 수프리튀(Suffritu)로 시작하여 많은 양의 물을 추가하고, 야채, 콩과류, 곡물(파스타, 쌀), 고기, 훈제돼지고기, 생선의 다양한 재료를 넣는다.

## 5. 식사

### a) 일상식

전통적으로 코르시카 농촌에서는 같은 지방아래 사는 사람들이 하루 다섯 끼의 식사를 하면서 확대가족처럼 모였다. 이들의 구성은 계절, 활동과 가족의 복지에 따라 달라진다.

### 아침식사: 클라지웅(cullazione)

아침식사는 5시와 8시 사이에 커피, 우유, 신선한 혹은 오래된 빵으로 시작된다. 부유하지 못한 집은 밤가루 혹은 먹다 남은 야채스프를 데워서 먹는다.

### 간식: 스피튀니(sputinu)

오전 중, 일찍 일어난 사람들은 빵과 반주로 된 식사를 하였다: 치즈, 차가운 고기, 양파 혹은

견과류(밤, 호두, 아몬드)와 물에 희석시킨 약간의 와인인 그 음식이다.

### 점심: 에린다(merenda)

점심은 집에서나 멀리 떨어져있는 밭에 있을 때 바깥에서 먹었다. 겨울에는 풀란다(pulenda), 즉 삶은 밤가루를 곁들인 고기, 달걀 혹은 치즈, 감자스튜, 펄스(콩, 렌즈콩 등)를 소시지나 육류와 함께 먹었다.

봄 또는 여름에 야채나 꿩이거나 쥘 고기, 혹은 치즈로 만든 요리(호박, 아티초크, 차드)를 먹었다. 달걀로 된 요리, 야채를 곁들인 오믈렛, 치즈 등을 만들었다. 라자냐<sup>18)</sup>, 라비올리<sup>19)</sup>, 칸넬로니<sup>20)</sup> 파스타도 준비했다.

식사는 항상 한 조각의 치즈를 먹는 것으로 끝났다. 여성과 아이들은 물을 마셨다. 남성은 와인이나 희석된 와인을 마시곤 하였다.

### 오후간식: 베소베리니(vesperinu)

겨울 오후 중에는 우유와 커피, 삶은 밤 가루, 말리거나 신선한 밤을 삶은 것이 간식으로 나온다. 봄과 여름에는 시원한 음식이 제공된다. 빵과 치즈 말린 과일 꿀 혹은 드물게 초콜릿 등이 있다. 오늘날 간식은 좀 더 자주 달콤한 먹을거리로 구성된다(비스킷, 과자 등).

### 저녁 식사: 세나(cena)

하루 중 저녁식사는 온 가족이 모이는 가장 중요한 식사이다.

이때 식사는 수프와 삶은 밤가루를 중심으로 구성되어있다. 수프의 리스트는 길며, 각 지역마다, 계절마다 다르다. 가을과 겨울의 수프는 쇠고기, 가금류의 고기와 함께 제공된다.

봄과 여름 동안에는 강이나 바다에서 잡은 생선으로 만든 수프가 있다. 모든 계절마다 야채, 콩류, 곡물류(빵, 파스타, 라이스)와 치즈 등으로 풍성하게 한다. 수프는 다른 방법으로도 먹을 수 있다. 액체와 고체 식재료를 한 번에 먹든지 혹은 따로 건져먹는다. 식사는 소시지, 달걀 프라이 혹은 치즈와 매번 나오는 빵으로 이루어진다.

18) 라자냐: 토마토와 고기 소스를 곁들인 넓고 납작한 이탈리아 원조 파스타

19) 라비올리: bocciau 고기와 야채 소로 가득한 작은 사각형 밀가루반죽들로 만들어지는 이탈리아 원조 파스타

20) 칸넬로니: 7-10cm 길이와 2-3cm 지름의 튜브형태로 만들어지는 이탈리아 원조 파스타

## b) 특별식

일 년 내내 이루어지는 매 끼니의 메뉴에서 단조로운 한 주(week) 내의 작은 변화를 줌으로써 사라진다. 일요 특별식, 금요일의 금식, 많은 수의 손님을 초대하면서 서로 돌아가면서 하는 식사, 연례행사, 통과의례<sup>21)</sup> 등의 식사들이 그것이다.

## c) 한 주 동안의 변화

### 일요 특식 또는 초대된 식사

일요일 점심 때에는 가족끼리 하는 식사 뿐만 아니라 손님들이 평소보다 많이 온다. 그들은 야채, 콩과류 또는 시리얼과 함께 구운 고기, 소시지, 샐러드를 곁들인 토마토, 정어리, 참치 통조림 또는 소금에 절인 멸치 등을 먹는다. 후식으로 치즈와 과자를 먹는다. 때때로 일반 식사를 거르기도 했다. 포도주는 언제나 일요일 점심에 나온다.

### 금요일 금식

금요일은 20세기 초반까지도 고기나 달걀을 먹지 않는 기독교인들의 속죄의 날이었다.

봄에는 바다나 강에서 잡은 신선한 생선이 포함된 식사로, 겨울에는 말린 생선(대구) 혹은 통조림(생선, 정어리)과 시리얼, 야채, 콩류 등을 먹는다.

연중행사 때의 식사

종교축제는 크리스마스, 카니발, 부활절, 사자(死者)의 날로서 정성스럽게 만든 식사와 전통요리를 먹는다.

## 크리스마스

크리스마스의 블랙푸딩 : 상귀 나타레치(sanguis natalecci) 또는 피가텔리(figatelli)<sup>22)</sup>라 부르는 데 이것은 그리스도 탄생을 기념하는 크리스마스 이브 자정 미사 후에 먹었다. 와인과 구운밤으로 간단한 식사를 한다. 다음날 식사는 더욱 정성을 들인 소시지와 새끼염소 고기 혹은 구운 양고기가 제공되었다. 튀김이나 신선한 치즈파이가 후식으로 준비되었다.

21) 통과의례: 개인의 성적 혹은 사회적 변화를 의미하는 의례

22) Figatelli: 돼지 간과 고기를 만든 소시지

오늘날 크리스마스 때의 식사는 더욱 풍부하고 다양하지만, 전통 요리로써 크리스마스 블랙푸딩, 피가텔리(figatelli), 새끼염소와 양고기는 여전히 존재한다.

## 축제

사순절 기간 전의 카니발은 겨울의 끝을 알리는 축제의 기간 중에 이루어진다. 오래 전에 카니발은 1월 7일부터 성회례(聖灰禮)의 날까지 한 달 동안 지속되었다. 오늘날에는 3일로 감소하였고 고기를 먹는다(일요일, 월요일, 화요일). 축제는 모든 활기와 즐거움을 증폭시켰다. 춤, 오락, 노래, 변장, 일거리모금, 의례적인 음식도독질이 있다. 젊은 사람들은 식사 때 사람들에게 줄 음식 구걸을 위해 집집마다 노래를 부르며 찾아갔다. 카니발 기간의 특징적 음식은 풍부한 고기와 지방 그리고 달걀에 기반한 달콤한 것들이다(튀김, 팬케이크)

## 사순절

카톨릭에서는 성회례의 날이 사순절의 시작이다. 그리스도의 수난과 부활로 끝이 나는 40일의 기간은 부활절을 축복한다. 사순절 동안 크리스찬들은 고행을 한다. 고행기간은 세 가지로 요약할 수 있다. 즉 기도, 자선행위, 금식이 그것이다.

금식은 3일간, 성스러운 수요일, 성스러운 목요일 그리고 좋은 금요일에 행해졌다. 성스러운 날들에 쓰이는 의례 음식은 주로 시리얼, 야채, 콩류 그리고 생선 등으로 이루어 졌다. 그 누구도 고기, 달걀, 우유, 버터나 치즈를 먹어서는 안되었다.

오늘날에도 금식은 지켜지지만 금요일 하루로 줄었다.

## 부활절

부활절은 언제나 우주력에서 볼 때 동일한 날짜에 시행된다. 이는 북반구의 춘분 이후 첫 보름달이 뜨는 때이다. 첫 번째 시즌은 동물과 식물 세상을 깨워서 삶의 리듬을 일깨운다. 인류에게 이 기간은 부활과 재생의 시간으로 간주된다. 우주에 대한 이해 속에서 달걀은 주가 돌아오시는 부활을 확인하고 알리는 순환기능을 필수적으로 수행하는 역할을 한다. 달걀은 다양한 부활절 의례에서 중심적 역할을 수행한다. 부활절 전에 각각의 가정은 달걀을 준비해두고 이를 삶고 식물성 색소를 칠하여 부활절에 집 근처의 정원에 숨겨두면 아이들이 이를 찾는다.

부활절 날 기독교인은 여전히 그리스도의 부활을 축하한다. 부활절 일요일, 사순절에는 고기

로 된 식사나, 풍성한 지방, 양이나 새끼 염소고기, 소시지를 제공함으로써 절식(car me)을 그 만둔다. 디저트로는 전통 부활절 케이크가 제공된다. 카네스트리(canestri)는 폭 삶은 계란을 박은 왕관 모양의 빵이다.

부활절 다음 월요일에 어른들과 아이들은 햄과 폭 삶은 계란, 오믈렛, 치즈, 말린 과일과 의례 용 케이크로 이루어진 식사에 참여한다.

#### 사자(死者)의 날

20세기 초까지 11월 1일을 사자의 날이라 하여 부모 혹은 가난한 자에게 죽은 자를 위한 밀반죽, 말린 과일(건포도, 호두)로 만든 빵이 제공되었다. “우리들의 죽은 영혼을 위해”라는 관례적인 말을 한다. 11월 1일과 2일의 밤에 음식들, 파스타, 삶은 밤과 생수들이 그들의 집에 되돌아온 사자들을 위해 식탁에 진열되었다. 이렇게 함으로써 그들은 산자의 세계를 방해하지 않고 이승을 떠날 수 있다. 이러한 의미를 대부분 잃은 지금에도 “사자를 위한 빵”은 만들어지며 함께 주위사람들에게 제공된다.

#### d) 통과의례를 나타내는 식사

결혼식, 세례 혹은 성체배령의 식사는 거의 같은 방식으로 이루어진다. 다양한 중심 요리, 차가운 고기, 고기와 생선구이 혹은 소스를 뿌린 생선, 야채와 전통 과자로 이루어진 푸짐한 요리(케이크, 빵, 치즈케이크)로 이루어진다. 와인은 언제나 구비된다.

#### 장례식

매장은 가장 많은 사람들이 모이는 가족행사였다. 가끔씩 아주 먼 곳에서 오는 사람들도 있었다. 성대한 식사는 장례식 마지막에 대접하였다. 가족은 가장 많은 장례식 비용을 내었고 이리다 보니 빛을 지기도 하였다. 장례식 때의 특별 요리는 트리빠 피에나(tripa piena)<sup>23)</sup>와 고기 스투와 콩이었다. 치즈와 커피는 그 후에 제공되었다. 과자는 제외되었다.

오늘날 의례음식은 지속되고 있으나, 가까운 친척들에게만 대접된다.

23) Tripa piena: 피,근대, 양자, 민트가 가득한 돼지나 송아지의 삶은 위

#### e) 상호부조를 위한 식사

중요한 일이 있어서 많은 인력이 요구될 때에 부모, 친구, 이웃 등이 와서 도와주었다. 돼지도 축, 양모짜기, 밀수확, 밤줍기를 할 때에는 같이 식사를 하였다.

발전된 기계화는 일부 전통적 작업을 사라지게 하여 상호부조도 점점 희소하게 되었다.

명절 혹은 특별음식은 매 끼니마다 평범한 일상식과 대비된다. 명절음식은 풍부한 음식과, 희귀한 생선, 평소와 다른 특별한 음식들로 이루어진다. 오늘날, 명절음식은 전통요리를 통해 과거와 관련되며, 개인 간의 교류와 교환의 수단이 되었다.

## 6. 식사에절

식탁예절과 음식을 먹는 방식은 일반적으로 간단하다. 중요한 것은 배고픔을 면할 정도, 배를 채울 정도로 먹는 것이다. ‘배가 채워지면 충분하다(basta che u corpu sia pienu)’라는 것이 그것을 말한다. 사람들은 절제를 하며 먹고 마셨다. 절약과 절제가 중요하였다. 초대되었을 때 이는 두 그릇째 먹는 것을 피할 수 있도록 해주었다. 초대자가 강요하지 않는다는 전제하에서 말이다. 최적의 경우는 대부분의 어린이들이 그렇듯 어머니가 주변에서 함께 식사를 하고 있거나, 가족 간의 휴식의 전후로 아버지와 대작하는 것이다.

일부 지역에서는 식사 시작 때 십자가를 굿거나 축복의 말<sup>24)</sup>을 하는 등의 관습이 충실히 유지되고 있다. “이 식사를 축복하십시오” 또는 “이를 준비한 사람을 축복하시고 이를 필요한자에게 주십시오” 등을 말하거나 십자가 형상은 빵을 자르기 전에 빵 위에 굿기도 한다. 십자가는 위아래를 거꾸로 해서 놓으면 안 된다. 왜냐하면 이는 불행을 가져다 준다고 생각하기 때문이다. 소금을 는 것은 불행의 상징이다. 트림은 일반적으로 무례하다고 생각되어진다. 새 와인 은 11월 11일 성 마틴의 날에 마신다. 첫 잔은 기도와 함께 이루어지고, 유리병 안에 남은 몇 방울은 근처에 뿌려진다. 저녁식사 파티 중 손님 중 한 사람이 유머러스한 산문 또는 운문의 연설을 한다. 우 브린치시(u brinchisi), 즉 즐거움을 위하여!

24) 식사 전 크리스찬들에 의해 읊어지는 기도

### a) 식탁, 요리, 세탁물

테이블의 준비와 장식은 거의 없다. 시골에서 부유한 가족이 아름답게 장식된 식탁을 가지고 있는 경우 그 식탁은 대체로 가대에 간결한 나무판의 남은 것을 활용하여 만들어졌다. 접시는 오래도록 투박한 채로 남아 있었다. 나무 주발은 본래 사용되고 있었고, 후에 유약바른 도자기와 20세기 초에 들여온 흙으로 만들어진 토기도 쓰였다(faience earthenware). 식탁에서는 각각 자신의 주머니칼을 사용하였다. 19세기에 나무 스푼은 대체되었다. 20세기 테이블보를 사용하는 것이 확산되었다. 축제를 위해 테이블은 꽃, 식탁보, 종종 집 주인의 형상을 뜬 하얀 냅킨으로 장식되었다.

### b) 접대

축제와 상호부조 때의 식사 이외에 잠시동안 환대를 해야 할 사람에게 보낼 작은 초대장이 만들어졌다. 집과 가족의 식사에 관한 것은 사적 영역에 존재한다. 코르시카 속담에 “그 누구도 가정사나 식사에 관해서는 말하지 못한다.”는 말이 있다.

## 7. 지속과 변화들

전통 요리는 20세기 중반까지 섬 전역에 동일한 특징을 보인다. 준비기간 동안에 음식의 영양과 다양함을 요구할 수 없다. 대부분 농민 음식과 마찬가지로 코르시카 요리는 경제적이다. 이는 굶주림을 채우기에 가장 적합하고, 많은 작업을 할 수 있게 해주는 요리이다.

요리는 곡물, 밤가루, 감자, 말린 야채, 탄수화물제품, 근육의 필수 영양소, 육체적 노동에 필수적인 영양소 등의 대부분을 포함해 만들어진다. 고기는 지방과 동물성 단백질은 훈제된 돼지고기나 베이컨(인기종목)에 의해 제공되고 지방은 귀한 편이다. 풍부하고 다양한 제품을 선택하는 것은 섬에 따라 다르다. 충적 평야에는 과일과 야채가 풍부하며, 산악지역의 그것은 거칠고 빈약하다. 밤은 해산물이 높은 점유율을 차지하는 해안 지역에서 중요한 역할을 한다.

주요음식은 1950년대부터 그 변화가 야기되었다. 좀 더 방대한 인구가 고기, 쌀, 파스타, 밀가루, 설탕, 커피, 와인 등에 접근하기 쉬워졌다. 맛의 발전과정에 있어서, 소금에 푹 절인 고기나 향이 강한 치즈에 대한 인기는 감소했으며 몇몇 야생 나물은 너무 써 무시당하였다. 현대 영양

기준에는 고지방, 고염분 음식을 피하라고 되어있다. 현대 요리방법은 요리 습관을 변화시키고 있다.

상징적 요리(pulenda, trippa piena, sangui 등)는 더 이상 가족행사를 제외하고는 식탁에 올라오지 않는다. 일부 식품(빵, 올리브오일, 와인)의 상징 또는 종교적 차원의 상징이 사라지는 경향이 있다. 많은 음식들이 새롭게 등장한다.

1980년대 이후 잊혀졌거나 수입산으로 대체된 전통음식이 부활하고 있다. 현재 토착 동물종이나 식물다양성, 몇 가지 전통적 생산방식 등이 보호받고 있다. 몇 가지 조상대대로 내려오는 식료품들은 유럽의 인증표시(PDO 또는 PGI)를 획득하였다. 그것은 오래된 코르시카의 전형적 상품과 변화된 것에 이르기까지 소비자들에게 그 품질을 보장한다. 이러한 음식제품들은 종종 '지역 상품' 혹은 '정체성 상품'이라 불린다. 이것들은 코르시카의 도서성을 구체적으로 나타내 준다.

이러한 지속과 변화를 통해, 코르시카 요리는 과거에 기반을 두면서 스스로를 만들어 내거나 재창조되는 역동성을 보여준다. 전통은 더 이상 불변성과 고전적인 것의 동의어가 아니게 되어 혁신과 연속성을 위한 전달체가 될 것이다.

번역: 영남대학교 박물관 정재영  
감수: 영남대학교 문화인류학과 박성용

Many new products have emerged (Ricciardi-B. 1997). Since the 1980s, after being for some time forgotten or replaced by imported products, traditional products are experiencing a revival. Plant varieties or endemic animal breeds, as well as traditional modes of production, are now protected. Some of these food products have obtained European labels of qualifications: PDO or PGI, which guarantee consumers, not only the origin of the product, but a mode of production and transformation, ancestral, typical of Corsica. These food products very often called by the words of 'local products' or 'identity products'; refer to the specific characteristics of Corsica due to insularity. Throughout these variations, and these hotlines, Corsican cuisine rooted in the past, is also showing a real dynamism, creating or recreating itself. Tradition being no more synonymous with immutability and archaism becomes a carrier for innovation and continuity.

## Bibliography

- Ravis-Giordani G. « Les bergers corses » Aix en Provence Edisud 1983.  
 Ricciardi-Bartoli F. « Cuisine et alimentation en Corse » Ajaccio CRDP 1992.  
 Ricciardi-Bartoli F. « Cuisine corse de A à Z » Paris, Bonneton 1997.  
 Ricciardi-Bartoli F. « L'Oliver en Corse » Ajaccio DCL 2004.  
 Ricciardi-Bartoli F. « Mes recettes corses » Paris Bonneton 2006.  
 Ricciardi-Bartoli F. « Le châtaignier » Paris, Le Gerfaut 2012.

## 요리와 도서성: 코르시카 유형

프랑스 엑스마르세유 1대학교 리시아르디 \_ Ricciardi-Bartoli Félicienne

### 1. 바다 속의 산

코르시카는 바다 가운데 있는 산이다. 그 위치는 제노아만의 중심에 있으며 심한 기복이 있는 지형은 섬의 운명과 독창성을 결정한다. 이 섬은 면적 8,122km<sup>2</sup>, 평균 고도 568m이다. 정상부는 2,710m로서 서 지중해의 최고 산악지역이다. 광대한 협곡이 이 섬을 가로지르며 저지대에는 거세 물줄기가 바다로 흐른다.

산과 바다에 의해 섬과 특징적인 기후가 이루어진다. 산들이 바다로부터 불어오는 습한 바람을 응축한다. 고도에 따라 상당한 기온차이가 난다.

섬의 대부분이 600m 사이에 위치하고 있어서 지중해식 기후는 풍부하고 불규칙한 강우, 온화한 겨울, 무더운 여름으로 특징지어진다. 비옥한 하안단구에는 과일과 채소가 자라고 있다. 산과 구릉 중턱에는 지중해식 경작물로서 올리브 나무, 포도, 곡식 등이 있다. 해발 800-900m에는 밤나무들은 31,000 헥타르 정도의 면적을 차지하고 있다. 1,200m로부터 2,700m 사이의 고산기후는 호우, 지속적인 강설, 추위 등으로 특징지어진다. 900m와 1,800m 사이에는 침엽수림과 낙엽수림이 있다. 1,800m에서 2,710m에 이르는 가장 높은 정상은 보잘 것 없고 키가 작은