



김효신의 스페인 여행기
스페인,
더 멀리 저 너머로

41. 엘 고딕 (El Gotic)

피노키오 할아버지네 타파스 바에서 식사를 마친 우리는 라 보게리아 시장을 둘러 보았다. 산더미처럼 쌓인 농산품과 풍성한 먹을거리가 인상적이었고, 스페인 스타일 웹 하몽을 파는 가게들이 신기했다. 우리는 실컷 먹은 후였는데도 하몽을 또 사 먹었다. 고깔 모양의 조그만 종이봉지에 얇게 썰어 담아 주는데 즐겼하면서 특유의 냄새와 맛이 나는 하몽은 다시 먹어 보아도 평소 먹던 보통 햄과는 판이하게 달랐다.

라 보게리아에서 나온 우리는 근처의 고딕 지구로 걸어가기로 했다. '엘 고딕' 혹은 '바리 고딕'이라 부르는 고딕 지구는 바르셀로나의 옛 모습을 간직한 지역으로 로마시대의 유적과 중세 시대의 건축물을 원형 그대로 보존하고 있는 곳이다. 옛 바르셀로나의 중심이었던 곳이라서 좁은 골목이 거미줄처럼 얽혀 있고 유명한 성당들도 모두 이곳에 모여 있다고 한다. 라 보게리아에서 걸어 가면 10분 거리도 안 되어 우리는 소화도 시킬 겸 천천히 걸어가기로 했다.

4시가 넘었지만 아직 해가 짙었다. 바르셀로나의 하늘은 정말 구름 한 점 없이 새파랗게 개어 바다에서 불어오는 겨울 바람과 함께 행여 우울한 마음이 조금이라도 있다면 깨끗이 날려 줄 것만 같았다. 라 랍블라 거리를 건너 조금 걸어가니 금방 고딕 지구로 들어서게 되었다. 돌벽이 그대로 드러나 있는 건물들이 좁은 골목을 사이에 두고 밀집해 있는 지역으로 계속 걸어갔다. 골목길에는 아기자기한 상점들, 화랑, 식당들이 많이 들어서 있어 시간이 많으면 재미있게 구경할 수 있을 것 같았다.

한참 걸어가는데 갑자기 커다란 광장이 나오며 눈앞에 황금빛의 거대한 성당이 나타났다. 바르셀로나 대성당이였다. 13세기와 14세기에 걸쳐 건축한 바르셀로나를 대표하는 성당으로 '성 에우탈리아(Santa Eulalia) 대성당'으로 불리기도 한다고. 성 에우탈리아는 바르셀로나에 살던 소녀였는데 로마시대에 로마 병정들에게 시달리다 순교했다고 한다. 당시

그녀의 나이가 13세였기 때문에 그녀를 기억하기 위해 아직도 대성당 회랑에 13마리의 하얀 거위를 놓아 기른다고 들었다. 우리는 성당보다 거위에 더 흥미가 있어서 실제로 거위가 있나 보러 성당 안으로 들어가 볼까 잠시 고민했지만 골짜기 집 것 같아 성당은 다음날 들어가 보기로 하고 어두워지기 전에 시내를 더 돌아다니기로 했다.

대성당 뒤로 돌아가면 로마시대의 자취가 남아 있는 옛 성터가 나온다. 그 위에 현대 건물을 지어 올리기는 했으나 성벽, 성탑, 성문 등을 그대로 남기고 지어 올려 고대와 현대가 함께 절묘하게 어울려 보였다. 이런 유적들이 곳곳에 남아 일상 생활 속에 녹아 들어 있는 도시에서 산다는 것은 어떤 느낌일까? 그런 생각을 하며 주위를 돌아 보았는데 지나가는 사람들은 다 관광객들처럼 보였다.

고딕 지구는 야경이 멋있다고 들어서 우리는 나중에 밤이 되면 다시 한 번 와 보기로 했다. 골목길을 걸어 나와 버스를 타러 가는 중에 쥘로스 가게 하나가 눈에 띄었다. R은 반색을 하면서 당장 또 쥘로스를 먹자고 한다. 나도 찬성했다. 정말 식욕이 왕성한 우리 모녀는 의기투합해서 '라이에타나 쥘리아(Laietana Chumeria)'라는 가게로 들어갔다. 조그만 가게 안에는 손님들이 가득 앉아서 오후의 간식을 즐기고 있었다. 우리는 카운터에 앉았는데 주방이 오픈되어 있어서 쥘로스 만드는 것을 환히 볼 수 있었다.

가스불 위에 커다란 기름 솥이 펨펨 끓고 있었다. 그 위에 냉면 압축하는 기계처럼 장치가 되어 있어서 조그만 구멍으로 쥘로스 반죽이 줄줄 나오며 기름 속으로 떨어진다. 기술자가 그 앞에 서서 속도를 조절하며 주기적으로 반죽을 가위로 잘라 준다. 그리고 쥘로스가 다 익으면 꺼내어 쟁반에 담아 설탕을 솔솔 뿌린다. 상업적으로 편리하게 만든 방법이겠지만 우리는 신기해서 흥미진진하게 관찰했다.

뜨겁고 녹진한 바르셀로나 쥘로스는 추위에 얼어붙은 몸을 따뜻하게 녹여 주었다. 설탕이 푹푹 떨어지는 쥘로스를 검은 초콜릿에 듬뿍 찍어 입안 가득 넣으며 R과 나는 수다를 떠다. "엄마, 마드리드 산 히네스 쥘로스가 맛있지만 바르셀로나 쥘로스도 괜찮지?" "그럼, 쥘로스는 어디서나 맛있게 먹을 수가 없어!" 바르셀로나에 도착한 첫날, 좋아하는 스페인 간식을 행복하게 먹으며 나는 딸의 예쁜 입가에 묻은 설탕을 닦아 주었다.

THANK YOU CHICKEN

NEW **찜닭** 커플사이즈 \$26.99
패밀리사이즈 \$39.99

순살치킨 후라이드/양념/간장 \$19.99

콤보스페셜

A	찜닭 + 우동	\$36	\$48
B	찜닭 + 콘치즈	\$36	\$48
C	찜닭 + 모듬튀김	\$39	\$51
D	찜닭 + 오뎅탕	\$42	\$54
E	찜닭 + 순살치킨	\$43	\$55
F	2치킨	\$36	
G	3치킨	\$54	

(714) 278-1090 화~일 3pm-8pm
매주 월요일 휴무
2009 W. Commonwealth Ave. #A, Fullerton, CA 92833

구이마을
숯불구이

황태구이, 아구찜, 곰장어, 곱창구이

대창구이 / 곱창구이 / 막창구이 / 찜닭 / 소불고기 / 돼지불고기 / 이면수 구이 / 고등어 구이 / 조기구이

714.484.9292
8535 Knott Ave, Buena Park, CA 90620

TANG
순대국 돼지국밥 전문점

설령탕 / 도가니탕
감자탕 / 선지해장국
뚝배기 불고기
순대접시 / 순대전골
순대볶음 / 감자탕 전골

설령탕 육수 판매 **\$6.99**

부에나팍점 Open: 10am~9pm
714. 266. 0309
7231 Orangethorpe Ave, Buena Park, CA 90621

플러튼 본점 Open: 10am~10pm
714. 680. 9550
1937 W. Malvern Ave, Fullerton, CA 92833