

Filling Up a Nation

베네수엘라의 국민 간식, 아레파

쫄깃하고 도톰한 빵 속에 각종 고기와 채소를 채운 아레파는 베네수엘라 사람들의 역사적 금지와 자부심을 대변하는 음식이다. 수세기 전 식민지화되면서 명맥이 끊어질 뻔했지만, 베네수엘라 사람들은 독립과 함께 아레파를 지켜 냈다.

The arepa has been a source of pride for Venezuelans ever since a backlash as the conquistadors tried to usurp it centuries ago. *MorningCalm* explores how a simple filled bread incites so much passion in this vibrant population.





아침 7시 베네수엘라 수도 카라카스의 몬테크리스토 지구. 경찰관 미겔 세고비아는 대로변의 허름한 가게 앞에 오토바이를 세웠다. 가게 근처에는 이미 수십 명이 모여 있었고 너나 할 것 없이 손에 작은 종이 봉투를 들고 뭔가를 먹고 있었다. 기름기가 뺨 봉투 속에는 고기와 채소, 치즈를 푸짐하게 넣은 일종의 '샌드위치' 아레파가 들어 있었다. 세고비아가 닭고기가 든 아레파를 한입 베어 물며 무리에서 빠져나오자 사람들이 기다렸다는 듯 그 틈새를 비집고 줄을 섰다. 이른 아침부터 아레파 가게가 붐비는 모습은 베네수엘라에서 흔히 볼 수 있는 풍경이다.

아레파는 옥수수나 밀가루로 만든 납작한 빵인데, CD 한 장 정도 크기의 쫄깃하고 도톰한 빵을 벌려 취향에 따라 각종 소를 채워 넣으면 완성이다. 가게마다 잘게 썬 닭고기, 쇠고기, 상어 고기까지 베네수엘라산 식재료로 만든 다양한 소를 준비해 놓았는데, 그 옆으로 신선한 채소도 잔뜩 쌓아 두었다. 몬테크리스토 지구의 가게에서는 주로 기름에 살짝 튀긴 아레파 빵을 많이 먹는데, 팬이나 그릴에 구운 것도 찾아볼 수 있다.

이번에는 몬테크리스토 지구에서 조금 떨어진 로스팔로스그란데스 지역에 자리한 '아레파 팩토리'라는 맛집을 찾았다. 유난히 미남미녀가 많기로 유명한 베네수엘라답게 새벽부터 젊고 늘씬한 젊은이들이 경쾌한 운동복 차림으로 줄을 서서 주문하고 있

At 7am in Caracas' rundown Montecristo district in Venezuela, Miguel Segovia parks his motorbike outside a small counter just off the main street. Dozens of locals are hunched over small greasy paper bags that spill a jumble of meats, vegetables and cheeses. "It is part of the culture," says Segovia, a policeman on his way to work. As he tucks into his chicken-filled arepa, others arrive and jostle for position in the crowd.

Every morning, they come to this *arepera*, or arepa shop. About the size of a compact disc, the thick corn flour flatbread, which here is fried but often comes baked or even grilled, is filled with any one of the ingredients that sit in steel trays on the counter — Venezuela's myriad of cheeses, shredded chicken, beef, even soupfin shark, vegetables as well as avocado.

In Caracas' upmarket Los Palos Grandes, runners — up early to beat the unbearable Caracas heat — crowd inside the Arepa Factory. The young professionals are still kitted out in the tight shorts and skimpy tops that are a facet of Venezuela's good-looks culture. The arepas here are



길거리에 늘어진 아레파 가게는 하루 종일 손님맞이로 분주하다(왼쪽 페이지). 아레파 빵은 '아리나 판'이라는 옥수수 가루로 만든다. 가루를 잘 반죽해서 굵거나 기름에 튀기는데, CD 한 장 크기로 납작하게 만든다(맨 위부터). 닭고기, 쇠고기, 상어고기, 치즈, 아보카도 등 다양한 식재료로 소를 만들어 빵에 넣어 먹는다(오른쪽 위).

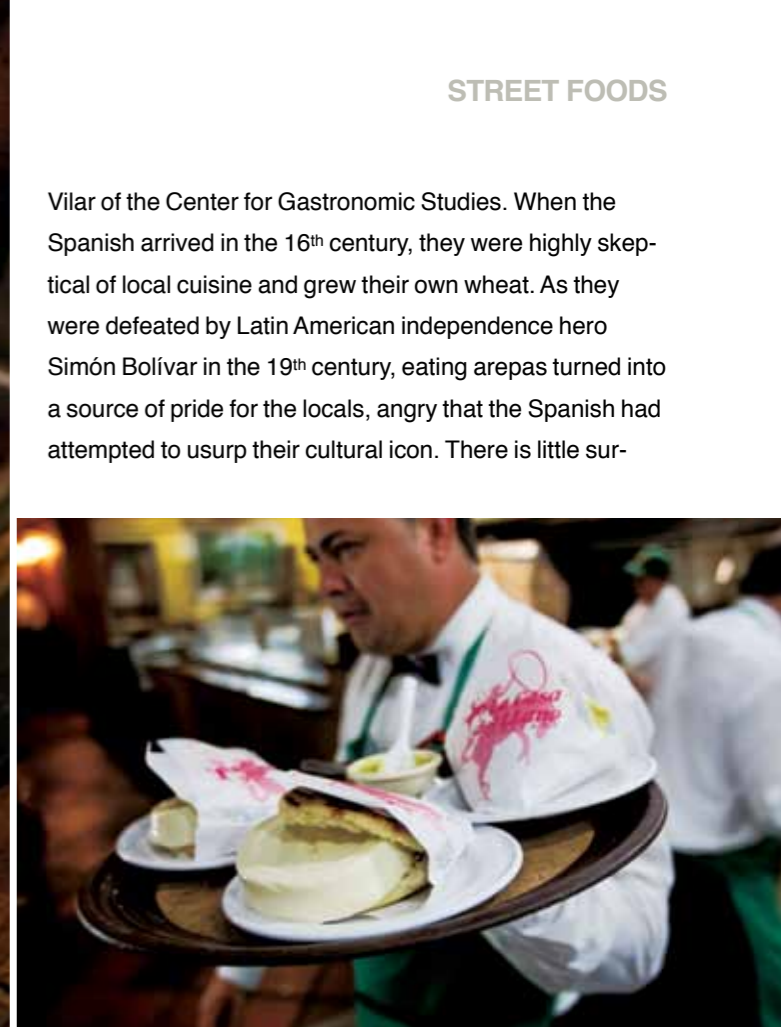
(Counterclockwise from top) Arepas are made using Harina PAN, a precooked corn flour; once the flour is kneaded, it can be either baked or fried; these flatbreads are roughly the size of a CD; there are many different fillings such as chicken, beef, shark meat, cheeses, vegetables and avocado. Streetside arepera are busy at all times of day (opposite).

down to its flexibility. "You don't get bored as quickly as with a hamburger or a sandwich," he says, pointing towards the array of fillings on his counter.

In the evening, professionals line up after a long day at work at a 24-hour arepera in the trendy Las Mercedes district, but the real rush, however, comes as hundreds of 20-somethings stop by after a night out to enjoy a quick arepa before stumbling home.

Key Ingredient The secret to making arepas is Harina PAN, a precooked flour that is produced by Venezuela's Empresas Polar beer company. The flour revolutionized the lives of housewives when it was introduced in the late 1950s, just as women were beginning to enter the workplace. Preparation of traditional flour — the soaking, peeling then pounding corn kernels — takes hours. Harina PAN only needs to be kneaded before it's baked or fried. Venezuelans purchase a staggering 23kg of Harina PAN per person per year.

"It is something that is deeply rooted here," says Adriana



Vilar of the Center for Gastronomic Studies. When the Spanish arrived in the 16th century, they were highly skeptical of local cuisine and grew their own wheat. As they were defeated by Latin American independence hero Simón Bolívar in the 19th century, eating arepas turned into a source of pride for the locals, angry that the Spanish had attempted to usurp their cultural icon. There is little sur-

었다. 이곳에서는 튀긴 것보다 구운 빵이 인기였는데, 소 역시 건강에 좋은 아보카도나 카프레제 샐러드, 구운 치즈가 많이 나간다고 한다. “보다시피 소가 다른 가게랑 좀 다르죠? 우리는 좀 더 신선한 고급 식재료만 사용하거든요.” 2000년에 가게를 연 안토니오 리안사의 말이다. 그는 아레파가 사랑받는 이유를 ‘다양하기 때문’이라고 했다. 같은 빵이라도 소의 종류가 가지각색이기 때문에 맛의 변화가 자유롭다는 것이다.

해가 질 무렵 변화가인 라스메르세데스에 들어서자 저녁을 해결하려는 직장인들로 가득했다. 다들 24시간 운영하는 아레파 가게 앞에 서서 목이 빠지게 순서를 기다리고 있었다. 사실 아레파 가게가 진짜 붐비는 시간은 따로 있다. 몇 시간 후면 광란의 밤을 보낸 20대 젊은이들이 거리로 쏟아져 나오는데, 집으로 돌아가는 길에 허기를 달래기 위해 가게로 몰려든다고.

이렇듯 베네수엘라 국민이라면 누구나 좋아하는 아레파를 만들 때 꼭 필요한 재료가 있다. 바로 ‘아리나 판’이라는 분말 가루다. 1950년대 후반, 한 맥주 회사가 이 식료품을 내놓으면서 베네수엘라의 주방 문화를 완전히 바꿔 놓았다. 원래 아레파 빵을 만들려면 옥수수를 물에 불리고 알갱이마다 일일이 껍질을 벗겨서 빵아야 하는데, ‘아리나 판’은 이 모든 과정을 거친 곡분(穀粉)이라 반죽해서 튀기거나 굽기만 하면 되기 때문이다.

남미 식문화의 상징 “아레파는 문화적으로나 역사적으로 뿌리가 깊은 베네수엘라의 대표 음식입니다.” 식문화연구소에서 일하는 아드리아나 빌라르의 설명이다. 16세기에 베네수엘라를 식민지로 삼은 스페인군은 현지의 전통 음식을 폄하하여 입에도 대지 않고, 유럽에서 직접 들여온 밀가루로 음식을 만들어 먹었다고 한다. 그러다 19세기 남미의 독립운동가 시몬 볼리바르가 베네수엘라를 해방시킨 후 이곳 사람들이 변함없이 아레파를 만들어 먹으면서 민족과 문화의 상징으로 떠올랐다.

우고 차베스 현 대통령도 이 소박한 빵에 자신의 정치 철학을 담았다. 그는 사회 복지 정책의 일환으로 2009년 ‘아레페라 소시 알리스타’라는 식당 체인을 설립했다. 정부에서 운영하는 이 식당은 아주 싼 값에 베네수엘라 국민 간식을 먹을 수 있는 아레파 전문점이다. 식당에는 붉은 셔츠를 입은 점원들이 근무하고, 내벽에 차베스 대통령의 사진과 남미 좌익 사상가들의 격언이 장식돼 있어 한때 정치적 논쟁을 불러일으키기도 했다.

물론 아레파의 이름 앞에 어떤 이념이 붙든 베네수엘라 국민들은 이 작은 빵을 향한 사랑을 결코 멈추지 않을 것이다. “아레파는 이곳 사람들의 의식 속에 굳건한 뿌리를 내리고 있으니깐요. 베네수엘라 문화의 상징으로 영원히 기억될 겁니다.” 빌라르의 말이다. 6 글기리시 곱타 사진 카를로스 가르시아 톨린스



노천시장에서 아레파를 즐기는 사람들(왼쪽 페이지). 쇠고기를 푸짐하게 채워 넣은 아레파. 아레파는 베네수엘라 거리 곳곳에서 쉽게 볼 수 있는 국민 간식이면서 고급 레스토랑에서 즐기는 격식 있는 요리이기도 하다. 다양한 인종이 살아가는 카라카스에서 아레파는 베네수엘라 사람들의 자긍심을 대변한다(맨 위부터 시계 방향으로).

(Clockwise from top) Loading up a generous portion of beef into an arepa bread; gourmet versions of the ubiquitous Venezuelan dish are served at more upscale establishments; colorful Caracas, where arepas are a source of national pride. Lunching on arepas at an outdoor market (opposite).

prise that the heavily patriotic Venezuelans still take huge delight in extolling the nationalistic virtues of the arepa. “If you don’t like the arepa, you’re not Venezuelan,” laughs one customer outside the Montecristo streetside shop.

The arepa has not been immune from contentious politics in the country. President Hugo Chávez, who has been in power for the past 12 years and rarely out of the world’s headlines, set up the Arepera Socialista in 2009. Here, heavily subsidized arepas are served by red-shirted waiters, while photos of the president look down from the walls covered in quotes from left-wing Latin American thinkers.

The outlets have split the politically polarized Venezuela. Some are pleased that they can satisfy their hunger with both an arepa and the musings of their Comandante while others would not be caught dead there. But regardless of political leanings, Venezuelans are not keen to let them go.

“The arepa is always going to be rooted in the Venezuelan memory,” says Vilar. “It will never be lost.” 6

By Girish Gupta Photographs by Carlos Garcia Rawlins