



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

석사학위논문

# 레시피를 찾아서 -나폴리 편-

(Recipe for Adventure -Naples- ·번역논문)

제주대학교 통역번역대학원

한영과

홍 은 정

2017年 2月

석사학위논문

# 레시피를 찾아서 -나폴리 편-

(Recipe for Adventure -Naples- ·번역논문)

제주대학교 통역번역대학원

한영과

홍 은 정

2017年 2月

# 레시피를 찾아서 -나폴리 편-

(Recipe for Adventure -Naples- · 번역논문)

지도교수 박 경 란

홍 은 정

이 논문을 통역번역학 석사학위 논문으로 제출함

2017年 2月

홍은정의 통역번역학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장 \_\_\_\_\_ (인)

위 원 \_\_\_\_\_ (인)

위 원 \_\_\_\_\_ (인)

제주대학교 통역번역대학원

2017年 2月

Recipe for Adventure -Naples-  
레시피를 찾아서 -나폴리 편-

Eun-Jeong Hong  
(Supervised by Professor Kyung-Ran Park)

A thesis submitted in partial fulfillment of the requirement for the degree of Master of Interpretation and Translation

February, 2017

This thesis has been examined and approved.

Department of Korean-English  
GRADUATE SCHOOL OF INTERPRETATION & TRANSLATION  
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

제가 새로운 요리와 모험적인 삶에 도전할 수 있도록  
항상 용기를 북돋아 주시는 라피 이모님께 이 책을 바칩니다.

## 제 1 장

“알프레도!” 부엌에서 엄마가 프레스토 페스토 피자 두 판을 식탁에 펼치면서 알피를 불렀다. “저녁 먹자! 에밀리아! 너도 어서 와!”

알피는 신이 나서 가장 좋아하는 지리과목 숙제를 옆으로 치워두고는 거실로 뛴다 달려 부엌으로 갔다. 알프레도는 지도도 좋아했지만, 음식을 더 좋아했다. 알피는 식탁을 가로질러 수프림 미트 머신 피자 한 조각을 들어 올렸다. 세 가지 고기, 네 종류의 치즈 그리고 두 가지의 올리브로 토핑되어 있어 피자가 묵직한 게 축 쳐져있었다. 알프레도는 고개를 뒤로 젖히고는 뽀족한 부분을 입으로 쑥 들여놓으며 부엌에서 빠져나오려 했다.

“잠깐” 엄마가 말했다. “너 어디 가려고 하니?”

“제 빵이용. 이집트의 강에 대해서 공부하려고요.”

“패밀리야하고 같이 식탁에서 먹어야지. 얼른 앉아서 입 닦으며 먹으렴.” 엄마가 말했다. “네 누나는 어디 있니?”

알피보다 한 살 위인 에밀리아는 역사책을 붙들고 뚫어져라 쳐다보며 부엌으로 왔다. 그리고는 책을 보던 시선을 들어 피자 박스를 훑었다.

“지금 왜 피자를 먹고 있는 거죠?” 에밀리아가 물었다. “저랑 알피는 금요일에 UN의 날 행사 때 피자 가져가기로 했어요.” 에밀리아의 담임선생님인 에슈 선생님이 말한 대로 학교에서 “세계 음식 맛보기” 행사를 하기로 했었다. 알피네 가족은 이탈리아에서 왔기 때문에 오후 행사 때 합반을 하면 피자를 이탈리아 음식으로 선보이려 했었다.

“마우리치오! 안디아모! 만지아모! (*Andiamo Mangiamo* 오세요! 식사하세요!)” 엄마가 종이 접시 위에 피자 한 조각을 올려놓으면서 아빠를 불렀다.

“이번 주만 피자 세 번이나 먹겠네.” 에밀리아는 피자를 뺏히 쳐다보면서 한숨을 푹 쉬었다.

“그러니까 이번 주는 정말 최고야.” 알피가 말했다. 누나는 왜 좋으면서 좋지 않은 척하길 좋아할까?

에밀리아는 알피가 자기 접시에 퍼놓은 피자를 쳐다봤다. “너 미트 피자 다 먹

지마. 엄마! 알피가 수프럼 미트 피자 다 먹어요.”

“나는 한창 자라고 있는 사내아이잖아.” 알피가 말했다. “나는 단백질이 필요하다고.”

“참나, 너 이제야 11살이잖아.” 에밀리아가 말했다. “나 하나 쥐, 이 꼬맹아.” 에밀리아가 피자 한 조각을 알프레도 접시에서 뺏어오려고 했지만 알피가 짹째 제자리에 돌려놨다. “엄마! 알프레도한테 피자 하나 주라고 말해주세요.” 에밀리아는 알피가 거슬러 하라고 원래 이름으로 불렀다. 알피는 자신의 이름을 싫어해서 알피라는 별명으로 불려달라고 했다.

“애들아, 나눠먹어.” 엄마가 말했다. “에밀리아, 머리 좀 뒤로 넘겨라. 머리카락이 피자랑 같이 입으로 들어가겠다.” 에밀리아는 웨이브 지고 밑부분이 밝은 긴 머리를 어깨 뒤로 빗어 넘겼다.

“알겠어요.” 에밀리아가 말했다. 에밀리아는 긴 머리를 주홍색 셔츠 안으로 집어 넣었다.

“누나 그 부스스한 머리 좀 잘라.” 알피가 말했다. “인어공주 같아.”

“칭찬으로 받아들일게.”

“차오! 차오!” 현관문에서 들려오는 목소리였다. “안녕! 안녕!” 드디어 아빠가 왔다.

“우리 여기 있어요!” 엄마가 바로 소리쳤다.

“그리고 내가” 아빠의 목소리가 더 가까워서 들렸다. “문 앞에서 깜짝 선물을 봤단다.”

현관에는 말도 안 되게 높은 힐을 신고 있는 늘씬하고 몸집이 작은 사람이 서 있었다. 금 덩어리들과 여러 색의 돌로 만든 목걸이를 뽐내려는 듯하고, 소금 후추 장처럼 희끗희끗한 머리는 느슨하게 뒤로 뺏아 있었다. 그리고 그래픽 티셔츠에 어두운 색 자켓과 슬림 청바지를 입고 목이 긴 가죽 부츠를 신고 있었다. 엄마보다 나이가 많았지만 그런 옷 스타일이 웬지 잘 어울렸다.

“차오! 패밀리아!” (*Ciao, famiglia!* 안녕, 우리 가족들!)

두 팔을 넓게 벌리며 말했다.

“밤비나! 아리아나!” (*Bambina!* 귀여운 아가씨!)

엄마한테 말했다.



“지아!” 피자 한 조각을 테이블 위에 툭 떨어트리며 이모를 뜻하는 이탈리아 말로 외쳤다. 엄마는 자리에서 썩 달려 나갔고 엄마와 지아 할머니는 한동안 서로 껍 끼안고 빙글빙글 돌고 웃으며 소리 질렀다. “지아! 지아! 잘 왔어요! 꼬모 에스타(Come esta 잘 지냈어요)?”

“몰토베네(molto benen 잘 지냈어)” 지아 할머니가 웃었다. “몰토 베네!”

“전 이모님이 다음 주에 오실 줄 알았어요.” 엄마는 지아 도나텔라의 잘룩한 허리를 껍 둘러 안고서 말했다.

“당신 도나텔라가 오는 거 알고 있었어요?” 아빠가 현관에서 물었다.

“미안해요. 내가 말 안했어요?”

아빠가 큰 짐 가방 두 개 위에 앉으면서 엄마를 빤히 쳐다봤다.

지아 도나텔라는 알피와 에밀리아의 엄마, 아빠처럼 이탈리아 출신이지만 모험을 쫓아 이 나라 저 나라를 여행하면서 전 세계에서 살고 있다. 지아 할머니를 뵈 지 꽤 오래되긴 했지만, 알피는 지아 할머니가 온 게 기뻐다. 지아 할머니는 알피가 가볼 상상조차 해보지 못한 나라들에 대해서 얘기해 주었다. 알피가 다섯 살 때는 이집트에서 고대 피라미드를 봤던 곳을 가르쳐주며 처음으로 세계지도를 선물해 주셨다. 그때 이후로 알피는 방 벽에 온통 지도를 붙여놓고, 나라별 수도, 강, 산 그리고 미래의 전문 탐험가가 되면 유용할거라고 생각되는 모든 정보를 달달 외웠다.

“애들아, 지아 할머니한테 가서 안아드려!” 엄마가 말했다.

에밀리아는 지아 할머니의 허리를 껍 감싸 안았지만 알피는 적당한 거리를 두고 서 있었다. 알피는 지아 할머니를 보고 기뻐지만 이제는 다 컸기에 쇼핑몰에 있는 산타클로스 마냥 안아서는 안 된다고 생각했다.

“세상에, 이 애들 자란 것 좀 봐라.” 지아 할머니가 말했다. 에밀리아가 할머니를 품에서 놓자마자 할머니는 알피에게 가까이 다가가서는 알피의 얼굴을 두 손으로 감쌌다. 알피는 웃을 수밖에 없었다. “벨로(bello 우리 멋쟁이)!”

“저녁 좀 드실래요?” 알피가 권했다. “우리 피자 불렀어요.”

지아 도나텔라는 테이블 위에 있는 피자상자와 다 식어서 치즈에 물기가 뵈 피자 조각들을 살펴봤다. “마 체 만지아테(Ma che mangiate 뭐 먹니)? 뭐 먹는 거야? 이게 저녁이니?”

“지아 또 시작이다.” 엄마가 남은 피자를 박스 하나에 합치고 나머지 빈 피자 박스를 툭 내던지며 말했다. “바빠서 그랬어요. 그리고 우리는 지아처럼 훌륭한 요리사가 아니에요.”

“집밥 하는데 요리사가 무슨 말이니, *라가자(ragazza)* 애야!” 지아 할머니가 말했다.

“지아 할머니, 최근에도 황소 마주친 적 있으세요?” 알피는 할머니가 스페인 마을에서 황소 경주에 대해서 말해 줬던 걸 회상하면서 물었다. 당시 할머니는 황소들한테 거의 깔릴 뻔 했었다.

지아 도나텔라는 웃으면서 말했다. “다행히도 안 마주쳤어. 그런데 나미비아에서 영양을 봤어!”

“우아 굉장한데요!”

“맛도 있었어.” 지아 할머니가 윙크를 하면서 말했다.

알피는 잠시 어리벙벙해서 어떻게 반응해야 할 지 몰랐다. 그리고 나서 이렇게 말했다. “엄마! 내일 저녁으로 영양 먹으면 안돼요?”

“여기에 있는 세이브엔 샵엔 안 팔 것 같은데.”

지아 할머니가 피자를 빤히 쳐다보면서 물었다. “너희들이 먹는 이 음식, 이름은 있는 거니?”

“패스트” 에밀리아가 이렇게 말한 뒤 입을 가려 킁킁 거리고 알피는 웃음이 터져서 킁킁거렸다.

“지아 할머니, 이거 보면 피자인거 알지 않아요?” 알피는 심각하게 물었다. 왜냐하면 피자는 할머니네 고향 음식이기 때문이다!

“오, 아가들아. 너희들 이게 진짜 피자인 줄 아는구나.”

지아 할머니는 기분이 상했다기보단 화가 나 보였다. “내가 뭔가를 만들어주지.” 지아 할머니가 의자를 뒤로 밀면서 말했다. “*미 피아체 몰토 쿠오체레!* (*Mi piace molto cuocere* 나는 요리하는 것을 좋아하지.) 나는 요리하는 걸 좋아하지!”

“지아.” 엄마가 말했다. 하지만 지아 할머니는 이미 찬장을 뒤지기 시작했다. 할머니는 통조림 푸르트카데일, 따로 따로 포장된 시나몬 롤, 상자 포장된 마카로니 치즈를 찾아냈다. 그리고 통조림 콩을 들어 올리며 엄마한테 물었다. “냉장

고에서 신선한 것 좀 찾을 수 있을까?”

“지아가 당분간 여기서 지낼 수 있도록 도와드리는 거 어때요?” 아빠가 제안했다. “내일 우리 쇼핑해요. 여보.” 아빠가 지아 할머니 가방을 어디다 뒀냐 할지 고개로 신호를 보내며 물었다.

“글쎄요. 이렇게 하는 건...?” 엄마가 에밀리와 알피를 번갈아 쳐다봤다. 남편은 누군가는 방을 뺏길 거라는 걸 감지했다.

에밀리아는 자신이 얼마나 책임감이 있는 사람이고 그러기에 자신의 방이 있어야 함을 필사적으로 보여주기 위해 곳곳이 앉았다. 알피는 정반대로 접근했다. 알피는 엄마가 제정신으로는 어느 누구도 방에 들여놓지 않겠다고 생각할 정도로 자신의 지저분함을 보여주기 위해 마지막으로 남은 수프림 미트 머신 피자 한 조각을 지저분하게 우걱우걱 먹었다. 이것은 엄연히 “나는 상관없는 일임”의 표시 같은 것이었다.

“알피 방 쓰세요.” 엄마가 선언했다.

“엄마!” 알피가 말했다. “공정하지 않잖아요!”

“에밀리아가 누나잖아.” 엄마가 말했다.

“하지만 전 남자잖아요.” 알피가 말했다.

“하! 그러길 바라는 거겠지.” 에밀리아가 말했다.

알피는 지아 도나텔라 앞에서 무례한 것 같아 기분이 좋지는 않았지만 방을 빼앗겼다는 게 믿기지 않았다. “그럼 저 어디서 자요?”

“글쎄,” 엄마가 곰곰이 생각하며 말했다. “에밀리아 방에 끼어서 잘 수 있지 않을까?”

“안돼요!” 알피와 에밀리아가 동시에 소리쳤다. 적어도 이 의견에는 같은 마음이었다.

“사무실에 침대 겸용 소파를 쓰면 되겠네.” 아빠가 말했다. “그 위에다가 에어 매트릭스 깔면 나쁘진 않겠다.”

“나쁘진 않겠죠.” 알피가 생각했다. *다시 말하자면, ‘차후에 척추 수술이 필요할 수도 있습니다’라는 뜻이다.*

“좋아. 그럼 다 해결됐네.” 엄마가 말했다. “그런데 알프레도, 우선 네 방 좀 정리하렴.”

알피는 부루통해서는 청소를 하기 위해 방으로 들어갔다. 그리고 프라이버시는 이제 *아리베 데르치(arrivederci* 안녕/ 끝)라고 말했다.

## 제 2 장

그렇게 만든 침대에서 잠을 자는 것은 불가능했다. 마치 야구공이 가득 든 가방 위에서 잠자는 것 같았다. 알피의 부모님은 에어 매트리스 펌프를 찾지 못해서 알피의 아빠가 그날 밤은 그냥 견디라고 했다. 또한 부엌에서 나는 시끄러운 소리 때문에 알피는 잠들 수가 없었다.

아마도 자신의 여행에서 영감을 받은 새로운 음식을 만들어내길 좋아하는 지아 도나텔라 일 것이다. 지아 할머니가 도착한 날은 너무 정신이 없어서 두 남매에게 새로운 이야기를 해줄 시간도 없었다.

부엌에서 쿵! 하는 소리가 났다. 어차피 알피는 잠자기엔 그런 것 같아서 나가서 살펴야겠다고 마음먹었다. 그리고는 거실에 있는 에밀리아에게 달려갔다.

“누나도 잠 못 자겠지?” 알피가 속삭였다.

“응.” 에밀리아가 말했다.

남매는 또 썩! 하는 소리를 들었다.

“지아 할머니도 그런가봐.” 알피가 말했다.

에밀리아가 고개를 끄덕였다. “우리 가서 지아 할머니가 뭐하는지 봐보자.”

남매는 어두운 거실을 같이 걸어 나갔다. 남매가 부엌으로 들어갔을 때, 알피는 지아 도나텔라가 만들어낸 광경에 미소를 지었다. 불이란 불은 다 켜져 있었고 찬장 안에 있던 밀가루며 설탕, 향신료, 그릇, 숟가락 등의 각종 물건들은 조리대 위에 벌겨져 있었다. 그 한 가운데에 길게 흘러내리는 검고 빨간 그리고 약간의 금색이 있는 가운을 입은 지아 도나텔라가 있었다. 알피는 그게 드레스인지 잠옷인지 알 수 없었지만 그게 무슨 상관이란. 그 옷은 아주 큰 용이 뒤에서 앞으로 뱀처럼 구불구불 이어져 있었고 그게 잠옷이든 뭐든 간에 알피가 이제까지 봤던 옷 중에서 가장 좋은 옷처럼 보였다.

“지아 할머니.” 알피가 크게 속삭였다. 이렇게 시끄러운데도 부모님이 아직도 안 일어난 건 기적 같았지만 여전히 부모님이 깨지 않길 바랐다.

지아 도나텔라는 냉장고에서 계란 한 상자를 손에 꺼내 들고 돌아왔다. “안녕, 나의 밤비니.” 지아 할머니가 말했다. “네가 언제쯤 날 찾아오려나 궁금했었던

다.”

알피와 에밀리아는 조리대에 기댔다. 알피의 팔뚝은 이미 밀가루로 범벅이 됐다. “여기서 뭐하세요?” 알피가 밀가루를 털면서 물었다.

“여기에 음식다운 게 없다는 게 도무지 믿을 수가 없구나.” 지아 할머니가 재료를 살피면서 말했다. “하지만 조금만 머리를 쓰면 언제든지 요리 재료를 찾을 수 있겠지? 그래서! 난 지금 요리를 하고 있단다.”

“이 한밤중이에요?” 에밀리아가 물었다.

지아 도나텔라는 손을 허리에 얹으면서 잠시 멈췄다. “나는 고향이 그리워.” 지아 할머니가 말했다. “너희는 고향이 그리웠던 적이 있니?”

“어디 가지도 않는데 집을 그리워할 수는 없죠.” 알피가 말했다. “우리가 마지막 휴가를 간 게 3년 전 여름이네요.”

“엄마와 아빠는 지금 일 때문에 바쁘시거든요.” 에밀리아가 부모님 편에서 말했다. “그런데 다음 여름에 어디든 갈 거라고 약속하셨어요.”

“아님 그 다음 여름이거나.” 알피가 누나를 꼭 짚러 웃기며 말했다.

“그렇구나. 언젠가는 그 기분을 알 수 있길 바란다.” 지아 할머니가 말했다. “언제나 조금 떨어져서 세상을 바라보는 건 좋은 거야. 그런데 동시에 자신이 고향과 이어져 있다거나 고향으로 돌아가야 할 것 같은 느낌이 들기도 하거든. 아주 잠깐동안의 여행이라도 말이야.”

“그런데 할머니는 지금 집에 있잖아요.” 에밀리아가 말했다. “기분이 좀 낫지 않아요?”

“이 집 말고!” 손을 저으며 지아 할머니가 말했다. “내 집. 너희 부모님 집. 너희 노나(Nonna 할머니) 집.”

“이탈리아에 있는 나폴리.” 알피가 말했다.

“에삐또(Esatto 정확해)” 지아 할머니가 말했다. “정확해.” 지아 할머니는 큰 냄비에 기름을 넣고 가열시키면서 가스레인지에서 한 발짝 뒤로 물러났다. “내가 필리핀에 있었을 때, 내가 살면서 본 곳 중에 가장 아름다운 해변인 보라카이라는 곳을 발견했어. 깨끗한 물과 설탕 같은 하얀 모래가 있는 곳이었지. 그런데 그렇게 아름다운 곳인데도 갑자기 집에 가고 싶어 미치겠는 거야. 나한테 집은 스파게티, 리조토 그리고 바다에서 갓 잡아 올린 신선한 생선 같은 곳이지. 나는

그때 알맞은 재료만 찾아낸다면 내가 그리워하는 음식들을 만들 수 있다는 걸 깨달았단다. 그래서 나는 레몬과 스파게티를 곁들인 아주 훌륭한 생선을 내 친구로 만들었지.” 지아 할머니가 앞에 놓인 믹싱 볼에 소금을 약간 치고는 그 음식을 회상하듯 잠시 멈췄다. “그 스파게티는 이탈리아 음식이라기보다는 필리핀 음식에 조금 더 가깝겠지만 여전히 고향을 느낄 수 있었어. 내 요리에서 고향을 맛보았지. 마음으로 요리를 하면 비행기를 타지 않고서도 세계 어디로든 갈 수 있어. 훨씬 싸게.” 지아 할머니는 왕크를 하면서 말했다. 그리고 밀가루와 몇 가지 재료들을 볼에 넣었다. “게다가 니들이 먹던 그 형편없는 피자를 생각하느라 한 잠도 못 잤다. 그게 피자라니. 감히 어떻게 그걸 피자라고 부를 수 있니!”

“진정해요, 지아 할머니.” 알피가 말했다. 알피는 지아 할머니가 그 피자에 대해서 열분을 토해내는 모습이 재밌었다 “저는 우리가 이탈리아 음식을 먹는 걸 보시고 기뻐할 거라고 생각했어요.”

“그건 음식이 아니야!” 지아 할머니는 탁! 하고 버터를 볼에 넣고 믹서기를 켰다. “그리고 그건 절대 이탈리아 음식이 아니야!”

“있잖아요, 지아 할머니.” 알피가 믹서기 소리만큼이나 크게 말했다. “제 몸에는 이탈리아 음식의 피가 흘러요. 그리고 프레스토 페스토 피자는 좋은 이탈리아 음식이에요.”

“좋은 이탈리아 음식이라니, 세상에.” 지아 할머니가 말했다.

에밀리아는 낄낄 거렸지만 너무 심하게 장난치지 말라고 알피를 쿡쿡 찔렀다.

지아 할머니는 믹서기를 끄고 장치를 떼어냈다. “내가 어렸을 때, 나폴리에서 매주 최고의 피자를 먹었지만 그걸 알지 못했지. 그런데 세상 어디에서도 그런 피자를 만들 수 있는 곳은 없더라.”

“뭐가 그렇게 특별했어요?” 에밀리아가 물었다.

“그렇게 특별한 것은 없어.” 지아 할머니가 말했다. “단지 도우와 소스 그리고 치즈와 바질뿐이야. 도우를 어떻게 만드는지는 말할 것도 없고 토마토와 바질을 어떻게 키우는지, 치즈를 짭짤 늘리는 손놀림하며...”

“치즈를 만드는 손이라고요?” 알피가 말했다. “저 그거 보고 싶어요.”

“그러게 될 거야. 장담해. 그 사람들이 너한테 보여줄 거야.” 지아 할머니가 말했다.

“누가요?” 알피가 물었다.

“내가 보여줄게.” 지아 할머니가 말했다. “너 나폴리에 뭐가 또 아름다운지 아니? 에밀리아, 작은 구멍들이 나 있는 큰 스푼 좀 줄래?”

에밀리아가 스푼을 건네면서 물었다. “그게 뭔데요, 지아 할머니?”

지아 할머니는 기름을 두른 팬 옆으로 섞은 재료를 가져가서, 작은 공 모양으로 반죽을 뜬 후 달궈진 팬 위에 떨어뜨렸다. “대혼란!” 반죽이 지글지글 튀겨지면서 기름이 튀어 올라 지아 할머니가 한발 뒤로 물러서면서 말했다. “나폴리는 모순으로 가득 찬 곳이지. 어두운 뒷골목이 있는 거리의 아름다운 대성당들. 시끄럽고, 빠르고, 어떤 곳은 조금 더럽기도 해. 하지만 사람들은 멋있고 음식은 언제나 신선하지. 길거리 음식들까지도 말이야. 이 체폴레같은 음식들 있잖아.” 지아 할머니는 튀겨진 동그란 반죽을 몇 개 떼내고 키친 타월을 간 접시 위에서 식혔다. “이게 그 체폴레라는 거예요?” 에밀리아가 접시를 보면서 말했다.

“시(Sì 응!)” 지아 할머니가 말했다. “내가 어렸을 때, 너의 노나와 나는 같이 구불구불한 거리를 돌아다녔지만 한 번도 길을 잃은 적이 없었지. 주머니 속에 돈이 있으면 항상 체폴레 사먹는데 썼어. 우리는 공원으로 가서 바다를 바라보면서 체폴레를 먹었지.”

“나폴리 만 말씀하시는 거죠?” 알피가 지도에 있는 이탈리아를 떠올리며 말했다.

“*퍼페또!*(*Perfetto* 맞아!) 지중해까지 물이 흐르는 그 나폴리 만이야.” 지아 할머니가 말했다. “너희들이 한 번도 봐보지 못했던 바다야. 너희들 분명 좋아할 거야. 하지만 지금은 체폴레를 맛 볼 시간이다!”

지아 할머니는 접시를 알피와 에밀리아 가까이로 당겨주고 한 접시 더 가지고 왔다. “설탕과 시나몬.” 지아 할머니가 두 번째 접시를 가리키며 말했다. 그리고는 조리대에서 작은 향신료 통을 꺼내 그 안으로 티스푼을 깊숙이 넣었다. “자, 알피가 친절하게도 선뜻 방을 내놨으니, 이 마법의 재료를 넣어봐. 너트맥.”

알피가 시나몬과 설탕으로 덮인 접시 위에 너트맥을 뿌렸다. 알피는 통을 훑고 보고는 다른 향신료 통과 다르다는 걸 알아챘지만, 하기야 언제 주의 깊게 보더라도 했었는가?

너트맥을 뿌리고 나니 지아 할머니가 환호성을 쳤다. “*퍼페또!* 이제 체폴레가



식기 전에 골고루 문도록 어서 굴리렴.”

알피와 에밀리아는 따뜻한 체폴레를 하나씩 들고는 골고루 잘 문도록 접시 위에 살살 굴렸다.

“*아스페따(Aspetta)* 기다려! 아직 맛보지 말고 기다려.” 지아 도나텔라가 말했다. “너희들이 조약돌로 덮인 좁은 거리를 상상해 봤으면 좋겠어. 주변에서 사람들 소리들이 들리고, 너희는 신선한 과일 가판대와 인도에 테이블을 펼쳐 놓은 레스토랑들을 지나며 걷는 거야. 소리와 냄새가 너희를 둘러싸고 있지. 자.” 지아 할머니가 우리에게 가까이 다가서서는 “체폴레를 먹어보고 그 도시의 느낌을 느낄 수 있었는지 말해줘.”

알피와 에밀리아는 들은 대로 상상하면서 걸은 바삭하고 속은 부드러운 따뜻한 체폴레를 한입에 먹었다. 알피 입술이 설탕 알갱이들로 덮였다. 알피는 눈을 감고 부드럽고 달콤한 체폴레를 씹으면서 부모님이 자신과 에밀리아를 이탈리아로 데려가 주셨더라면 어땠을까 하고 생각했다. 알피는 조약돌이 덮인 길을 걷는 기분과 신선한 바다 공기가 얼굴에 와 닿는 기분은 어떤 것일까 알고 싶어졌다.

### 제 3 장

그리고 홈메이드 피자 냄새도 맡고 싶었다. 알피는 바람이 살짝 자신을 향해 부는 것을 느꼈을 때 체폴레를 한입 더 먹으려고 했다.

“라가조! 비엔니 퀴!(Ragazzo! Vieni qui! 이 녀석 이리 오너라!)”

가판대 뒤에 서 있던 남자가 소리쳤다. 알피가 좀 더 가까이 다가가 보니 그 남자는 지아 도나텔라가 만들어 주었던 바로 그 체폴레를 팔고 있었다.

알피가 주위를 둘러보니 이곳은 조금 전 누나와 지아 할머니와 함께 있던 집 부엌이 아니었다. 너무 좁아서 석조 건축물들 사이로 해가 비치지 않는 거리 위에 서 있었다. 도로와 인도는 사람들과 차로 붐볐고 스쿠터는 핑핑 소리를 내며 지나갔다.

“내가 이리 오라고 했지! 흠쳤으니까 두 배로 내거라! 너랑 저 여자 아이 것까지!” 아저씨가 말했다.

알피는 고개를 돌려 무서운 아저씨 옆에 서있는 누나를 보았다. 누나의 그 파란 눈은 이제껏 보지 못했던, 누나를 놀래주려고 옷장 안에 들어가 뛰어 나왔을 때보다도 더 커져 있었고 무서움으로 가득 차 있었다.

“알... 알피...” 누나가 말했다. “도대체 어떻게 된거야...?”

“별일 아니야.” 알피는 지금 어디에 있는 건지 무슨 일이 일어났는지도 모르면서 반사적으로 말했다. 여자 아이 두 명이 재잘거리면서 남매 옆을 스치고 지나갔다. 에밀리아는 알피 가까이 붙었다.

가판대 뒤에 있던 주인아저씨가 남매를 붙잡으려 했다. 아저씨는 줄무늬 앞치마를 입고 있었고 작은 종이 모자를 삐딱하게 쓰고 있었다. 알피가 재빨리 청바지 주머니 속을 뒤졌더니 다행히 1달러가 있었다. 아저씨한테 가서 돈을 건넸다. “여기 있어요. 죄송해요.”

아저씨는 겁을 주면서 알피 손에 있던 돈을 확 잡아챘다. 이제까지 알피에게 소리를 지르는 어른을 마주한 적이 없었지만 누나가 옆에서 벌벌 떨고 있었기에 알피는 용감해져야 한다고 생각했다.

아저씨는 돈을 보고서는 소리치며 질문을 퍼부었다. “이게 뭐야? 너 지금 여기

가 어디라고 생각하는 거냐? 디즈니 월드? 나는 이 미국 돈 싫다!”

“그게 제가 가진 전부예요.” 알피가 침착해 지려고 애쓰며 말했다.

“너 내가 경찰에 신고했으면 좋겠니? 아니면 돈 다 낼래? 꼬맹아” 아저씨는 알피에게 돈을 다시 되밀었다. “내가 딱 3초 준다.”

“알피” 에밀리아가 짧은 숨을 내쉬며 말했다. “어떻게 할거야?”

“어이! 경찰!” 아저씨가 맞은편에 있는 사람에게 소리쳤다.

“알피...” 에밀리아가 말했다. 알피는 에밀리아가 울기 직전이라는 걸 알았다.

“여기 도둑이 있소!”

알피는 손을 뺀어서 에밀리아의 손을 잡았다. 그리고 알피가 확 잡아당기면서 말했다. “뛰어!”

알피와 에밀리아는 좁고 구불구불한 길을 날아 내려갔다. 물웅덩이에 물을 침범 튀기고 사람들과 부딪히자 사람들이 돌아서서 소리쳤다. 남매는 모퉁이 뒤에 숨었다. 알피가 뒤돌아 봤더니 주인아저씨가 이제 더 이상 남매를 쫓지 않고 있었다. 안심을 하고 누나를 해가 비치는 넓은 길로 데리고 갔다. 남매는 걷는 속도를 늦추고 알피는 에밀리아의 손을 놓았다.

“무슨 일이 일어나고 있는 거야?” 에밀리아가 물었다. “우리 지금 어디 있는 거야? 여기가 어디야? 왜 저 아저씨가 우리에게 소리 지르는 거야?”

“나도 몰라.” 알피가 숨을 고르며 말했다. 이성적으로 생각해야 했다. “이건 분명 꿈일거야. 나는 지금 꿈을 꾸고 있고 거기에 누나가 있는 거지.”

“난 네 꿈에 있는 게 아니야.” 에밀리아가 말했다. “네가 내 꿈에 있는 거겠지. 내 꿈에서 나가!” 에밀리아는 알피가 자신의 팔을 잡아 뺄 때까지 알피의 팔을 몇 번이나 꼬집었다.

“에밀리아, 그만 해!” 알피가 말했다. “우리가 동시에 같은 꿈을 꿀 수는 없어.” 그리고 왼손을 내려 봤다. 왼손에는 아직도 체폴레를 움켜잡고 있었다. 손바닥에는 설탕, 시나몬, 너트맥이 다 달라붙어 있었다. “그 체폴레!”

에밀리아는 자신의 손에 있는 체폴레를 봤다. 그리고는 소리치며 길 건너편으로 내던졌다. 그 체폴레는 길 건너편에 빨간색과 하얀색으로 된 줄무늬 치마를 입고 있는 한 여자를 맞춰버리고 말았다. 그 여자는 에밀리아가 알아들을 수 없는 말로 소리쳤다. 에밀리아는 남동생에게 다시 가까이 붙었다. “그 아저씨는 분

명 우리가 흠뻑했다고 생각하는 걸 거야.”

“잘도 생각해 내셨네.” 알피가 누나를 놀렸다.

“조용해.” 누나가 말했다. 누나는 팔짱을 끼고 주위를 둘러봤다. “너 마치 다 자란 척하고 책임지고 있는 척 하는데, 그렇다면 내가 기회를 줄게. 이제 어떻게 할거야?”

알피는 주위를 살폈다. “아마 이 길을 따라 내려가면 뭔가 있을 거야.”

“만약 계속 걸어 다니기만 하면 길을 잃고 말거야.”

“이미 길 잃었거든!” 알피가 에밀리아에게 다시 상기시켜줬다. “우리는 지금 어디에 있는지 어떻게 여기에 왔는지 모르잖아.”

에밀리아는 걸어왔던 길을 다시 돌아봤다. “아마도 우리가 그 가판대 근처에 있는 것이 무언가를 의미하는 것 같아. 다시 돌아가야 할까?”

“나는 절대로 그 근처로 다시 돌아가면 안 된다고 생각해.” 알피가 말했다. “잠시만 생각해보자.” 알피는 당황하지 말아야 한다고 생각했다. 왜냐하면 무엇보다도 이건 일종의 이상한 꿈일 수도 있기 때문이다. 이 말은 즉 진짜가 아닐 수도 있다는 뜻이다. 하지만 이게 꿈이든 아니든 이제 좀 덜 무서워하긴 했지만 더 짜증을 내기 시작한 이 누나를 잘 들춰야 했다.

알피는 주위를 둘러봤다. 한 가게 창문에서, 그리고 신문 무더기에서 *Napoli* (나폴리)라는 단어를 발견했다. 알피가 이제까지 봐왔던 차보다 크기가 반밖에 안 되는 작은 차들이 남매 옆을 썹썹 지나갔다. 스쿠터 운전자들은 사람들이 길을 건너든지 말든지 상관없이 냅다 달렸다. 그 길은 돌들 사이사이로 물이 흐르는 조약돌로 덮인 길이였다. 알피는 길 이름을 찾으려고 길목 위를 올려 보았다. 남매는 비아 살바토르 로사와 비아 폰테콜보 길목에 있었다. 벽돌 건물 벽에는 파스타 패브리카라고 쓰여진 하얀 글자가 희미하게 보였다. 알피는 시작점이 어디인지 참고하기 위해 이 이름을 적어뒀다. 그 앞쪽에는 테이블을 밖에 펼쳐놓은 트라토리아 플로레노라 하는 식당이 있었다. 알피는 이 모든 단어들이 이탈리아어라고 확신했다.

“아까 그 체폴레 팔던 아저씨 디즈니 월드 뭐라고 하지 않았어?” 알피가 누나에게 물었다. “우리가 이탈리아식 엡콧<sup>1)</sup>에 있나봐!”

1) 엡콧 센터 ((미국 Florida 주에 있는 디즈니월드(Disney World) 안의 미래 도시)

“응, 그래” 에밀리아가 말했다. “꼭이나”

“나 *Napoli*(나폴리)라는 글자를 계속 봤어. 그게 이탈리아어로 나폴리 맞지?”

“응, 그런데?” 에밀리아가 말했다. “무슨 말을 하시려고?”

“아마 우리가 이탈리아 나폴리에 있나봐.” 알피가 말했다.

“알피” 에밀리아가 말을 이어갔다. “말이 안 되잖아.”

알피가 한숨을 쉬었다. 누나 말이 맞았다. “우리 카페에 가서 어떻게 해야 하는 지 생각해보자. 우리가 여기에 오래 서있다가는 차에 깔리겠어. 혹시 돈 가진 거 있어?”

“우리가 집에서 나올 때 내 지갑 갖고 오는 거 까먹었나봐.” 에밀리아가 비꼬아서 말했다.

우리는 정말 이탈리아에 있는 게 아니야, 알피가 혼잣말을 했다. 그렇다면 도대체 어디에 있는 걸까? 남매는 카페에 가서 콜라를 주문하고 어떻게 해야 할 지 생각하려 했다. “가자. 내가 해결할게.”

알피는 에밀리아를 뒤따라 걸으면서 트라토리아 플로레노 식당으로 향했다. 길들이 아주 붐비고 혼란스러웠기 때문에 알피는 누나를 절대 놓치지 않으려고 했다. 알피는 오른쪽에서 그 어느 빌딩들보다도 높게 솟아 있고 봉우리는 하얗게 뒤덮였으며 꼭대기는 구름을 찌르는 듯한 산을 보았다.

“저거 멋지지 않아?” 알피는 누나의 주의를 딴 데로 돌리려고 누나에게 말을 걸었다.

“이탈리아 나폴리에 뭐가 있는지 아니?” 에밀리아가 물었다. “베수비오 산”

“알겠어...” 알피가 말했다.

“폼페이 도시를 전부 파괴해버린 그 화산 알지? 수년 동안 폭발하지 않았던 산은 언젠가는 폭발하려고 예정 중인 거야.”

알피는 그 산을 올려다보았다. 산은 대담하고 위협적이었다.

“괜찮을 거야.” 알피가 말했다. “근데, 그 확률이 얼마나 되는 거야?”

## 제 4 장

“우리 진짜로 잡혀갈 거 같아.” 에밀리아가 작은 식당을 쳐다보며 말했다. “이 1달러로 감옥에나 잡혀가지 아무것도 못 살 거야.”

“시도나 한번 해보자.” 알피가 말했다. 작고 동그란 테이블들이 있는 좁은 파티오에서 커플들이 거품이 떠있는 커피를 마시며 피자를 먹고 있었다. 그 피자는 우리가 불러 먹던 프레스토 페스토의 피자와는 완전히 달랐다. 아주 얇고 토핑은 거의 없었다.

“냄새만이라도 맡으러 안에 들어갈래.” 에밀리아가 깊은 숨을 들이마시며 말했다. 누나 말이 맞았다. 베스파 스쿠터의 배기가스 냄새 위로 진하고 달콤한 향이 떠다녔다.

알피는 도움을 주고 친절할 것 같은 사람이 있나 살피면서 식당 안으로 앞장섰다. 하지만 식당에서 일하는 사람들은 모두 바쁘고 스트레스를 받는 것 같았다.

“여기 바빠 보인다.” 알피가 말했다.

“잘도 봤네.” 에밀리아가 말했다.

알피는 신경질 좀 그만 내라고 하려던 그때 무언가 아니 누군가와 부딪혔다.

“조심해!” 알피가 넘어지려하자 목소리가 울려 퍼졌다. 다행히도 음료수와 피자가 가득한 테이블에 부딪치기 바로 직전에 멈춰 섰다.

알피는 바닥에 대자로 뺨어있는 한 사람을 내려 봤다. “미안해. 괜찮아?”

“난 괜찮아.” 소년이 일어났다. 검은 곱슬머리에 알피 나이쯤 돼 보이는 소년이었다. 소년은 바닥에서 쟁반을 줍고 앞치마에 묻은 먼지를 털어냈다. “이미 카푸치노를 손님한테 갖다드리고 와서 다행이네. 오늘 같은 날에는 어떤 것도 잘못 돼서는 안 되지.”

“괜찮아?” 알피가 말했다. “정말 괜찮은 거야? 정말 미안해.”

“응. 나 괜찮아.” 소년이 말했다. 그리고 무거운 한숨을 쉬고는 걸어가 버리려 했다.

“잠깐” 알피가 불렀다. 그냥 가버리게 둘 수 없었다. 그렇지 않으면 카운터 뒤

에서 바빠 일하는 아무 어른한테 가서 물어봐야 했다. 알피는 한 사람이 피자를 벽돌로 된 둥근 오븐에 피자를 미끄러지듯이 넣는 동안 다른 한 사람은 피자를 빼내고 있는 것을 관찰했다. 수프림 미트 머신 피자라 전혀 다른 피자였다. 피자는 빨간 소스와 둥그란 모양의 치즈뿐이었다. 재미없게.

“아무데나 빈 테이블에 앉아.” 그 소년은 쟁반에 놔둔 콜라 몇 병을 가지러 카운터로 가면서 어깨 너머로 말했다.

“사실 나 물어볼게 하나 있어.” 알피가 말했다. 그리고 누나가 중얼거리는 소리를 들었다. “하나?” 알피는 누나를 무시하고 가장 중요한 질문을 했다. “우리 어디에 있는거야?”

그 소년은 맞은편에 있는 식당에 음료를 배달하느라 바빴다. 알피가 따라갔다. “비아 살바토르 로자.”

“그건 아는데...” 알피는 이상한 얘기처럼 들릴 거란 걸 알면서도 말을 계속 이어갔다. “정확히 어디냐고.”

그 소년은 알피를 쳐다봤다. “관광객이구나, 맞지? 음, 여기는 마텔레이 지역이야. 만약 고고학 박물관을 찾는 거라면 여기서 몇 블록만 더 가면 돼. 원한다면 내가 어떻게 가는 지 말해줄게.” 소년은 음료를 서빙하고서 쟁반을 카운터에 내려놓았다.

“난 그냥... 잠깐” 알피가 절망하듯 말했다.

“과파! 저 지금 나가요!” 소년은 앞치마를 벗으면서 뒤에 있는 아저씨들 중 한 명에게 말했다. 검은 머리와 구릿빛 피부에 토마토 소스가 묻은 앞치마를 입고 있는 아저씨가 잘가라고 손을 흔들었다. “나 지금 시장에 가야돼. 너 오늘밤에 있을 페스타 디 피자 (festa di pizza 피자 축제) 때문에 여기 묵는 거지?”

“오늘밤에 있을 페스타... 뭐?”

“나는 시장에 가야 해. 그러니까 더 물어볼게 있으면 날 따라와.”

“어? 응.” 알피가 말했다. “우리도 시장에 가보려고 했었어.”

알피는 뒤를 돌아 에밀리아를 봤다. 에밀리아는 어깨를 으쓱했다. 소년이 나가려하자 알피는 누나에게 말했다. “따라 가보자.”

“알피,” 에밀리아가 알피의 팔을 잡으며 말했다. “우리는 여기에 있어야 할 것 같아. 차라리 어른한테 물어보자.”



알피는 주위를 둘러봤다. 벽돌 카운터 뒤는 혼란스러웠다. 어른들은 피자를 만들고 주문을 받고 있었다. 식당 밖에는 손님들이 피자를 먹고 있었고 한 커플은 알콩달콩 애정표현을 하고 있었다. 절대 보고 싶지 않았다.

“애가 벌써 우리한테 말 걸었잖아.” 알피가 말했다. “나 또 다시 처음부터 시작하고 싶지 않아.”

누나의 시선은 문밖을 나가는 소년을 향하고 있었다. 남매는 서둘러야 했다. “알겠어. 그런데 분명히 말하지만, 우리는 여기에 있어야 할 것 같아.”

“여기 있으면 뭘 할 건데?” 알피가 물었다. 누나가 더 좋은 생각이 있는 것 같지 않았다.

거리 뒤편에서 소년이 말했다. “준비됐어?” 남매는 끄덕였다. “오늘은 하루 종일 우리 가족 모두가 쉴 새 없이 바쁠 거야. 나폴리에서 피자를 만드는 사람들 모두가 그럴 거야! 안디아모!(*Andiamo* 가자!)”

“나폴리!” 에밀리아 눈이 커지면서 말했다.

“플로리다에 있는?” 알피가 물었다.

“플로리다?” 소년이 말했다. “장난치는 거지? 분명 농담일거야. 여기는 진정한 이탈리아의 나폴리라고. 세계에서 가장 좋은 도시지. 봐봐!”

알피는 금방 꺾은 길을 기억했다. 체폴레 파는 아저씨한테서 도망칠 때 지났던 그 길이였다. 할머니들은 스카프를 머리에 두르고 있었고, 십대 여자아이들은 짧은 청반바지를 입었고 손목에는 팔찌를 잔뜩 끼고 있었다. 에밀리아는 너무도 자신 있게 걷는 애들을 부러운 눈으로 쳐다봤다.

“나한테” 소년이 말을 이었다. “나폴리는 아주 특별한 곳이야. 나폴리는 네가 원하는 모든 것이 다 있는 곳이지. 보잘 것 없는 더러운 흙일지라도 그게 네가 좋아하는 것이라면 말이야. 나폴리는 거칠지만 공정하지. 그리고 우리 피자는 세상에서 최고야!”

알피는 에밀리아를 보고 미소를 지었다. 알피는 이 소년이 좋았고 그의 열정은 주위 사람들에게도 전파됐다. 에밀리아는 입을 가리며 ㅋㅋ 웃었다.

아까 있었던 곳보다 좁은 거리로 들어섰다. “너 단지 이거 때문에 여기 온 거야?” 소년이 물었다.

“이거 뭐?” 알피가 물었다.



“당연히 페스타 디 피자지! 그리고 우리 집이 나폴리에서 최고의 피자이올리 (Pizzaioli 피자를 만드는 사람)야! 우리 집 피자가 나폴리에서 최고지. 물론 누가 우리 것을 बे끼거나 타이틀을 훔쳐가지만 았는다면.” 소년은 씩씩하게 말을 덧붙였다. 알피는 소년이 오른손과 왼손 주먹을 짝 쥐는 것을 보았다. “하지만 올해는 기필코 빼기지 았을 거야. 올해는 당연히 우리 것이어야 하는 그 타이틀을 되찾아올 거야. 오, 안녕하세요. 시노라 마니첼리!” 소년은 맞은편에 있는 할머니한테 손을 흔들었다. “저 분은 시노라 마니첼리셔. 할머니는 동네에 길 고양이들에게 먹이를 주시지. 어쨌든, 이 마을에는 며칠 동안 있을 거야?” 아이들은 또 다른 지그재그 길로 들어섰다. 알피는 어디서 돌고 꺾는지 기억하려고 무지 애쓰고 있었다. 그래야 식당으로 돌아갈 수 있기 때문이다. 알피와 에밀리아 둘 다 말이 없자 (당연히 그럴 수밖에 없었다.) 소년이 물었다. “너희들 관광하러 온 거 맞지?”

“맞아.” 에밀리아가 말했다. “여기에 놀러 온 거야.”

“부모님하고 같이?” 소년이 물었다.

“응” 알피가 재빨리 생각하며 말했다. 지아 도나텔라가 좀 전에 말해줬던 (좀 전처럼 느끼는) 나폴리 만과 바다에서 불어오는 시원한 바람이 기억났다. 급하게 꺾인 길이었지만 알피는 이따금씩 바다향이 나는 바람을 느꼈다. “그런데 부모님은 오늘 여기 안계셔. 부모님은... 부모님은 해안가에 계셔. 보트 타셔.”

“라 그로타 아주라에서?” 소년이 물었다.

“음, 응. 니가 말한 거기.” 알피가 말했다.

소년은 주머니에서 사야할 것을 적은 종이를 꺼냈다. “나도 지금 가야겠다.” 소년이 말했다. “오늘밤 피자 축제에서 쓸 재료를 다 준비해야 하거든.”

“우리가 도와 줄 수 있어.” 알피는 에밀리아가 하는 말을 들었다. 알피는 돌아서 누나한테 조용하라고 하려했지만 누나는 어깨를 으쓱하며 말했다. “우리 다른 거 할 거 없어.” 그리고 보니 누나 말이 맞는 것 같았다.

“그럼 정말 좋겠다.” 소년이 말했다. “내가 최고로 맛있는 나폴리를 보여주고 너희들은 피자 역사상 가장 맛있는 피자를 맛볼 수 있겠어!”

알피는 에밀리아와 그 소년을 쳐다봤다. 에밀리아는 이 모험에 대해 자신감 있어보였고 신나보였다. 알피는 약간 반짝이는 누나의 눈을 볼 수 있었다. 아마도

누나 말이 맞는 것 같았다. 남매는 뭘 해야 할지도 모르니까, 차라리 친구를 따라 가는 편이 나았다.

“그래, 좋아.” 알피가 말하자 에밀리아가 활짝 웃었다. “우리가 도와줄게.”

“잘됐다!” 소년이 말했다. “참, 내 이름은 마르코 플로레노야.”

“난 알피 베르톨리지, 그리고 여긴 우리 누나 에밀리아야.”

“알프레도 할 때 알피?” 마르코가 묻자 알피는 그 다음으로 당연히 이어질 알프레도라는 크림 소스이름을 들을 마음에 준비를 했다. 알피는 끄덕였고 마르코가 말했다. “우리 삼촌 중에 한 분 성함이 알프레도이셔. 네 이름 기억하기 쉽겠다. 알프레도, 에밀리아야, 만나서 반가워.”

“나도 만나서 반가워.” 에밀리아가 말했다. 그리고 최대한 예의바르고 어른인 척하며 마르코와 악수했다.

“나폴리에 온 것을 환영해.” 마르코가 말했다. “인생 최고로 흥미진진한 날을 보낼 준비를 하시라!”

## 제 5 장

“내가 재료를 맡아서 준비하는 건 올해가 처음이야.” 마르코가 복잡한 거리를 뚫고 길을 안내하면서 말했다. 남매와 마르코는 많은 사람들을 지나쳤는데 어떤 사람들은 사람들 틈을 요리조리 피하며 쏜살같이 달려가고, 어떤 사람들은 서로 팔짱을 끼고 유유히 걸어 다녔다. “첫 번째로 우리는 시장에 가서 바질을 사야 해.”

“내가 말하던 페스타 음... 그 피자 그게 어떤 거야?” 알피가 물었다. “대회 같은 건가?”

“그건 나폴리에서 제일 중요한 대회야. 그리고 오늘밤에 열리지.” 마르코가 말했다. “세계에서 최고의 피자가 있는 곳으로 알려진 이곳 나폴리에서 매년 누가 피자를 제일 잘 만드는지를 겨루는 대회야. 우리 집이 몇 년 동안 그 영광을 거머쥐었어. 누구도 우리를 이길 수 없었지. 작년까지는.” 마르코가 비통하게 말했다. 알피는 또 한 번 마르코가 주먹을 우지끈 쥐는 걸 알아챘다.

“작년에 무슨 일이 있었는데?” 에밀리아가 물었다.

“뺏겼어.” 마르코가 말했다. “우승자가 우리 것을 베꼈다고 할 수 있지.”

알피와 에밀리아는 서로 얼굴을 바라보았다. 알피는 마르코가 말한 것이 사실인지 아니면 진 것을 인정하지 못하는 것인지 궁금했다. 하지만 물어보려 하진 않았다.

“하지만 올해는 안 뺏길 거야.” 표정이 밝아지며 말을 이었다. “나는 재료를 사기로 했어. 올해 12살이 됐기 때문에 파파는 이제 내가 준비 됐다고 하셨거든.”

“나도 올해 12살이 됐어!” 에밀리아가 말했다. 알피를 쳐다보며 말했다. “네가 막내네.”

알피는 누나가 어리다고 그만 놀렸으면 했다. 진정으로 어리다고 생각하지 않기 때문이다.

“에밀리아, 발 밑 조심해.” 알피가 누나를 진흙 웅덩이에 빠지지 않게 보호하며 말했다. 그런데 그 진흙 웅덩이는 에밀리아와 가까이 있지도 않았었다. 에밀

리아는 미소를 지으면서 알피에게 메롱하며 혀를 내밀었다. “아이고 누나다.” 알피가 중얼거렸다.

“마르코” 에밀리아가 말했다. “우리 재료 몇 개 필요해?”

“조금” 마르코가 말했다. “바질, 토마토 그리고 모짜렐라.”

“그게 다야?” 에밀리아가 물었다.

알피가 말했다. “우리가 주로 먹는 피자에는 토핑이 적어도 세 개가 필요해. 소스하고 치즈를 빼고도.”

“토핑이 그렇게 많으면 피자 맛을 어떻게 느끼니?” 마르코가 물었다. 알피에게는 도무지 이해가 되지 않는 말이었다. 당연히 토핑이 있어야 피자가 되지!

“파파는 항상 간단하고 신선한 재료가 맛있는 이탈리아 음식을 만든다고 하셨어. 그리고 첫 번째로 바질이 필요하지!”

마르코를 따라가면서 에밀리아가 남동생에게 물었다. “지아 도나텔라가 우리에게 좋은 피자와 나폴리가 어떤지에 대해서 말해줬던 게 웃기지 않아?”

“웃긴 거야 아님 완전 이상한거야?” 알피가 말했다.

“응? 뭐라고?” 마르코가 물었다.

“아무것도 아니야.” 알피가 말했다. “우리 그냥 슈퍼에 가서 필요한 재료 다 사버리면 안 돼? 그게 더 빠르고 쉽지 않아?”

마르코는 소스라치게 놀랐다. “절대 안 돼! 시뇨라 리치 아주머니가 우리가 쓰는 바질을 팔아.”

그리고 비아 베키아라는 길로 들어섰다. 길 양 옆에는 상상 속에서나 나올 법한 다양한 색의 허브, 향신료, 신선한 생선, 심지어는 여자들이 매는 핸드백과 선글라스까지 다양한 것을 팔고 있었다. 차들이 다니는데도 사람들은 길 한 가운데로 걸었다. 알피는 에밀리아를 옆으로 이끌면서 상점 테이블 위에 물건을 갖다 놓기 위해 지나가는 벤을 주시했다. 차에 치이고 싶지 않았기 때문이다.

“파파는 모든 재료가 완벽한지 확인하셨어.” 마르코가 남매에게 말했다. “밀가루와 올리브 오일까지도. 그리고 모든 재료는 나폴리에서 나온 거지. 바질은 여기 메르카토 피그나세카에 시뇨라 리치 아주머니한테서 사.”

남매는 올리브를 파는 어린 소녀와 가죽 샌들을 파는 커플 사이에 있는 테이블로 마르코를 따라갔다. 마르코는 아주머니한테 인사했다. 알피 정도의 키였지

만 긴장한 체구였다. 아주머니는 작은 녹색 줄기 뭉치를 가리켰다. 마르코는 킁킁거리며 냄새를 맡고 뭉치들을 잘 살펴보았다.

“냄새 맡아봐.” 손에 한 줌 쥐고 에밀리아에게 내밀면서 말했다. 에밀리아가 길게 숨을 들이마셨을 때, 알피는 마르코가 어깨너머로 무엇인가 보고 있다는 걸 알아챘다. 마르코가 무엇을 응시하는지 봤더니 그곳에는 한 소년이 있었다. 알피네 나이 또래였고 정돈되지 않은 머리에 키가 크고 말랐지만 탄탄해 보였다. 알피는 저 소년이 잠시 마르코의 눈을 불쾌하게 만들었나 궁금했다.

“정말 달콤하고 향이 좋다.” 에밀리아가 말했다. “먹을 수 있는 꽃 같아.”

“맞아.” 마르코가 다시 에밀리아 쪽으로 쳐다보며 아주 친절하게 대답했다. “이게 바로 우리가 찾던 거예요.” 아주머니한테 말했다.

“탁월한 선택이야. 어린 친구” 아주머니가 말했다. 아주머니는 바질을 종이 타월에 싸서 비닐봉지에 넣어주셨다. 고개를 몇 번 끄덕이고는 “오늘 주세베한테 가면 환상적인 모짜렐라 디 부팔라가 좀 있을 거야. 맛은 아주 기가 막히지. 승리자 타이틀을 되찾아 올 수 있을 거야.”

마르코는 아주머니에게 돈을 드리고 바질 봉지를 건네받았다. “고마워요. 하지만 지금 농장에서 아주 특별한 치즈가 절 기다리고 있어요. 그래서 지금 가보려고요.”

“그렇담, 행운을 빈다.” 아주머니가 말했다. “올해는 분명 승리할거야.”

“안녕히 계세요.” 마르코는 손을 흔들고 남매를 데리고 시장 밖으로 나왔다. “있잖아,” 마르코가 말했다. “마을 밖으로 좀 가야되는 데 괜찮겠니? 그 버스 정류장이 바로 언덕 위에 있어. 버스타면 금방 도착할거야.”

알피는 이 이상한 모험을 즐기기 시작했다. 왜냐하면 치즈는 에밀리아가 제일 좋아하는 것 중에 하나이기 때문이다. 알피가 말했다. “앞장 서!”

## 제 6 장

다음 재료를 구하기 위해 마르코가 말한 마을 위 언덕으로 가는 버스에 올라탔다. 마르코가 남매의 버스 요금을 내줬다. “너희들의 도움에 내가 보답할 수 있는 최대한이야.” 마르코가 말했다.

알피는 마르코가 또 다시 어깨 너머로 주위를 살피고 있음을 알아챘다.

남매와 마르코는 자리에 앉기 위해 버스 통로를 걸어갔다. 알피가 뒤쪽 밖을 봤더니 아까 시장에서 봤던 그 소년이 버스를 잡으러 뛰어오고 있었다.

“저기 봐.” 알피가 말했다. “아까 재 시장에서 본 것 같은데. 재 아니?”

마르코가 쏘아보더니 자리에 앉았다. 에밀리아는 마르코 앞좌석 창가에 앉았다. 그리고 알피는 누나 옆에 앉았다. “응. 불행히도.” 마르코가 말했다. “재는 엔조야. 재네 집은 식당이 하나 있는데 우리 식당보다 더 낫다고 생각해. 어이없어. 재네가 작년에 *페스타 디 피자*에서 우리를 이긴 팀이야. 그런데 재네가 우리를 몰래 감시해서 우리가 어디서 재료를 구하는 지를 다 아는 것 같아. 그래서 지금 우리는 농장으로 가는 이 특별한 여행을 하고 있는 거야.”

“그런데 너네가 같은 곳에서 같은 재료를 쓰면 피자 맛이 완전히 똑같지 않을까?” 에밀리아가 물었다.

“모든 피자 맛은 다 달라.” 마르코가 말했다. “우리 노나는 항상 피자를 만들 때 어떤 마음으로 만드냐가 아주 중요하다고 항상 말씀하시곤 하셨지. 그리고 작년에 파파는 엔조가 시장에 있는 주세빠한테 모짜렐라를 사는 걸 목격하고서 엔조가 우리 주위를 따라다닌다는 것을 아셨어. 그리고 아빠가 만든 피자를 먹고 심사위원이 크러스트 부분이 너무 딱딱하다고 했을 때 엄청 화가 나셨었지. 그게 무슨 모욕이니!” 마르코가 말했다. “올해 너희들은 우리 크러스트가 얼마나 얇은지 맛보게 될 거야. 밖은 바삭하고 안은 부드러운 피자를. 엄청난 관심 없이는 그런 전체적인 완벽함을 만들지 못할 거야.”

버스가 갑자기 멈췄고 남매와 마르코는 뛰느라 숨이 찬 엔조가 버스에 타는 걸 지켜봤다.

“잘됐네.” 마르코는 엔조가 지나가자 중얼거렸고, 엔조는 몇 줄 뒤에 있는 자

리에 앉았다. 버스가 다시 출발하자 마르코가 뒤로 돌아보며 말했다. “너 스스로 시장에 못 찾아가지?”

엔조는 크게 문제 될게 없다는 듯이 어깨를 으쓱했다. “여긴 자유 국가야. 나는 버스를 타고 내가 원하는 곳을 갈 수 있다고.”

마르코는 다시 앞을 쳐다봤다. “대단하구만.” 고개를 저으며 말했다. “엔조는 원하는 걸 얻기 위해 무슨 일이든 다 할 애야. 재는 그냥 사람을 이용한다니까.”

“못됐네.” 알피가 말했다. 알피는 부모님의 사업과 연관 돼 있지도 않고 다른 가족을 해치고자 하는 것은 상상조차 할 수 없었다. 에밀리아가 뒤돌아 엔조를 다시 쳐다봤다. 엔조는 아무렇지 않은 척 창문 밖을 보고 있었지만 마르코네 쪽을 계속 힐끗 힐끗 보고 있었다.

“누나 미쳤어?” 알피가 말했다. 묻지도 따지지도 않고 사심 없이 마르코네를 도와주고 나니 알피는 이미 마르코네한테 충성심을 느꼈다. “재 수상하네.”

“맞아! 내가 장담해.” 마르코가 말했다. “우리 다음 정거장에서 재를 따돌리자. 알겠지?”

“오케이!” 알피가 말했다.

“내가 ‘뛰어’라고 하면, 뛰는 거다.” 마르코가 알피와 에밀리아에게 말했다. “뛰어.”

“알겠어.” 알피가 대답했을 때 마르코는 이미 일어나 있었다.

“아니, 진짜 뛰라고!”

알피는 엔조를 쫓아보느라 버스가 다음 정거장에서 속도를 늦추는 걸 알아채지 못했다. 문이 거의 닫혔고 마르코는 이미 알피보다 절반은 앞서 있었다. 알피는 허둥지둥 나가 마르코를 따라갔고 문이 닫히기 바로 직전에 버스에서 빠져나올 수 있었다. 정말 아슬아슬했다.

“신이시여, 감사합니다.” 버스가 떠나가자 마르코가 말했다. “우리 개 따돌렸어.”

알피는 피자 만드는 것처럼 간단한 일이 이렇게 대단한 모험이 될 줄은 꿈에도 몰랐다. 또한 아주 치열했다. 하지만 알피는 어떤 음식을 남들보다 잘 만들고 싶다면 피자를 선택하는 게 좋을 거라 생각했다. 어쨌든 피자는 세계에서 최고의 음식이기 때문이다.

“얼른 와.” 마르코가 자갈길로 들어서면서 말했다. “이제 우리 걸어서 가자. 별로 안 멀어.”

알피는 뒤돌아서 에밀리아한테 걸어서 가는 것이 괜찮은 지 확인하려고 했다. 그제서야 버스가 떠나기 전에 알아챘어야 했다는 걸 깨달았다.

“에밀리아?” 알피가 말했다. 알피의 목소리는 거의 갈라지는 듯 했다. 알피는 힘없이 먼지 속으로 떠나가는 버스를 쳐다봤다. 에밀리아는 버스 안에 있었고 점점 더 알피에게서 멀어져 갔다.



## 제 7 장

"에밀리아!" 알피는 미친 듯이 버스를 쫓아가며 소리쳤다. 있는 힘껏 빠르게 두 팔과 다리를 움직였다. 얼마 지나지 않아 소용없는 일임을 깨달았다. 알피는 절대 버스를 따라 잡을 수 없었다. 알피의 누나는 그렇게 가버렸다.

마르코는 알피를 따라잡고 둘은 길 양쪽에 서서 숨을 헐떡였다.

"나 이제 어떻게 해야 해?" 알피가 거친 숨을 내쉬며 말했다. 알피의 심장이 질주를 했다. 빨리 뛰어서만은 아니었다. "우리 누나... 누나가 가버렸어."

알피는 일이 이렇게 돼버렸다고 믿고 싶지 않았다. 누나를 가까이에 잘 두고 있었다고 생각했는데 그것만으로는 충분하지 않았었다. 에밀리아는 외국에서 혼자 버스를 타고 있기에 분명 무서움에 떨고 있을 것이다. 거기다 어떻게 이곳까지 오게 됐는지도 몰랐다. 설령 알피가 에밀리아를 데려온다 해도 에밀리아는 이 일로 알피를 죽이려 할 것이다.

"마르코, 우리 어찌지?" 알피가 마르코 셔츠를 움켜잡고 흔들며 말했다.

"알겠어, 친구. 우리 같이 해결해 보자." 마르코가 말했다. 알피의 어깨에 손을 얹었다.

"에밀리아를 데리러 가야해." 알피가 말했다. "찾아야 한다고." 알피는 누나가 걱정돼서 다른 생각을 할 수가 없었다. 누나한테 무슨 일이라도 생겼으면 어찌지? 알피는 자기 자신을 절대 용서 할 수 없을 것이다.

"아마 에밀리아는 다음 정거장에서 우리를 만날 수 있을 거라 생각하면서 거기서 내렸을 거야." 마르코가 말했다. "빨리 가 보자."

알피는 정신이 반은 나가 있었지만 논리적인 계획인 것처럼 들렸다. 마르코가 길을 안내했고 이 둘은 다음 정거장까지 냅다 달렸다. 알피는 체육시간에 달렸던 것보다 더 쏠살같이 뛰었다. 그러나 에밀리아는 없었다.

둘 다 숨을 색색거렸고 마르코는 무릎에 손을 짚으며 숨을 돌렸다.

"한 정거장 더?" 알피가 말하자 마르코가 끄덕였다. 둘 다 다시 뛰기 시작했다. 알피는 태어나서 지금까지 이렇게 멀리 그리고 빠르게 달려본 적이 없었다. 에밀리아는 알피보다 나이도 많고 자신이 현명하다고 생각할지 모르지만 알피는

누나가 틀림없이 무서워하고 있다는 걸 알았다. 알피는 자신이 누나를 잘 보살피지 못했기 때문에 누나를 놔두고 왔다고 자책하면서 누나를 생각하는 게 싫었다.

다음 정거장에서도 마찬가지로였다. 아무도 없었다. 알피는 거의 공황상태였지만 최대한 차분히 생각을 떠올려야 한다는 걸 알고 있었다.

“버스를 타고 마을로 돌아가지 않았을까?” 알피는 그랬을 거라 생각하지도 않으면서 말을 내뱉었다. 반대 방향으로 가는 버스를 보지 못했기 때문이다. “아마 그 식당으로 갔을 거야. 거기서부터 우리가 시작했으니까.”

“에밀리아가 다시 그 식당을 찾을 수 있을까?” 마르코가 물었다.

“아니.” 알피가 말했다. 알피는 마르코를 따라 시장에 갈 때부터 어디를 지나가는지 기억하려고 노력했지만, 에밀리아는 주위를 둘러보기만 했다. 에밀리아는 그 식당을 절대 다시 찾아낼 수 없을 것이다. 그럼, 도대체 에밀리아가 갈만한 데가 어디 있을까? “그래도 그 식당 쪽으로 다시 가봐야 할 것 같아. 혹시라도 에밀리아가 찾았을 수도 있잖아.”

“마을로 돌아가는 버스는 한참 있다가도 안와.” 마르코가 말했다.

“그럼 나 뛰어서 돌아갈래.” 알피가 말했다. “나 길 알아.”

“이렇게 하는 거 어때?” 마르코가 말했다. “우리 같이 모짜렐라 농장에 간 다음, 거기 전화 빌려서 식당으로 전화해 보자. 에밀리아가 식당에 있는지 확인하고 혹시나 있으면, 에밀리아를 좀 봐달라고 하면 되잖아.”

알피는 마르코의 계획을 곰곰이 생각해봤다. 누나와 더 멀어지는 것은 맘에 내키지 않았지만 마을로 뛰어 내려가는 것보다는 낫다고 생각했다. 뛰어 내려가는 것은 전화를 빌려 거는 것보다 훨씬 더 오랜 시간이 걸리기 때문이다. “알겠어.” 알피가 말했다. “그 대신 우리가 전화를 하고 치즈를 사자마자 바로 나폴리에 돌아 가는 거다. 알겠지?”

“그럼, 당연하지!” 마르코가 말했다.

이 둘은 언덕을 올라 덩성덩성 자란 풀과 올리브와 허브 그리고 다른 맛있는 이탈리아 음식들을 파는 작은 농장을 지났다. 치즈 농장에 도착하자 날씬하고 햇볕에 탄 젊은 남자가 마르코와 악수하고 등을 두드리며 인사했다.

“마르코! 오랜만이야!” 젊은 아저씨가 말했다.

“안녕하세요. 비토 아저씨.” 마르코가 말했다. “잘 지내세요?”

“응. 잘 지내.” 비토 아저씨가 말했다. “바뻐어. 우리 아주 좋은...”

“죄송한데요. 전화 좀 빌려 써도 될까요?” 알피가 말했다. 무례하다는 걸 알았지만 이 상황에서는 그런 걸 신경 쓸 여유가 없었다. 알피는 치즈나 예의 따위는 신경 쓰지 않았다. 오직 에밀리아 생각뿐이었다.

“제 친구 알프레도예요.” 마르코가 말했다. “제가 재료 사는 것을 도와주고 있는데 조금 급한 일이 생겨서요. 전화 좀 써도 괜찮을까요?”

“그럼, 그렇게 하렴.” 비토 아저씨는 작은 목조 건물로 안내하며 말했다. “맘껏 쓰렴.”

알피는 수화기를 잡아챘지만 금방 식당 전화번호도 모르고 또 어떻게 전화를 거는지도 모른다는 걸 깨달았다. 이탈리아 전화번호는 아마 다르지 않을까?

알피는 전화를 마르코에게 건네며 말했다. “네가 걸어야 할 것 같아.”

“알겠어.” 마르코가 말했다.

통화는 짧았다. 마르코가 전화를 끊으며 말했다. “에밀리아 거기 안 갔대.” 알피의 간이 콩알만 해졌다. “에밀리아가 오는 지 잘 봐달라고 했더니 그렇겠대. 힘드네.” 마르코가 말했다. “그래도 우리 너무 걱정하진 말자. 괜찮을 거야. 에밀리아 꼭 찾을 수 있을 거야.”

“그래, 네 말대로 됐으면 좋겠다.” 알피가 침울하게 말했다. “얼른 치즈 사고 마을로 돌아가자.”

비토 아저씨는 알피와 마르코를 농장의 한 넓은 공간으로 데려갔다. “너와 너희 아버지 가족들에 대해서 듣게 되서 기쁘단다.” 비토 아저씨가 말했다.

“무슨 말씀이세요?” 마르코가 물었다.

“엔조가 여기 왔었어.” 비토 아저씨가 말했다. 그리고 알피는 자신과 마르코의 심장 모두 딱 멈춰버렸다고 확신했다. “엔조가 너희 것까지 산다고 하더라. 너희한테 치즈를 팔지 않는 어떤 게임을 하자고 했지만 나는 그럴 시간이 없었단다.”

“엔조가 여기 왔었어요?” 마르코가 물었다.

“응.” 비토 아저씨가 말했다. “금방 왔다갔어. 어떤 여자애하고 같이. 다른 지역에서 온 사촌이라던데? 그래서인지 조금 긴장한 것 같더라. 엔조가 그러는데 한 번도 고향 밖을 나와 본 적이 없대.”

“어디로 간다고 얘기했어요?” 알피가 물었다. 불쌍한 누나. 엔조한테 인질로

잡히다니!

“아마 식당으로 돌아간단지?” 비토 아저씨가 말했다. “마을로 돌아가는 버스를 타려는 거 같더라.”

“얼른 가자.” 알피가 뒤돌아 문 쪽으로 달려가면서 말했다.

“잠깐” 마르코가 말했다. “미안해. 우리 빨리 치즈만 사자. 꼭 사야해.”

“우리 누나는?” 알피가 말했다.

“2초면 돼.” 마르코가 말했다. “그리고 버스가 아직 안 와서 기다리고 있을 거야. 빨리 간다고 약속할게. 맞죠, 비토 아저씨?”

“그렇고말고.” 비토 아저씨는 무심하게 말했고 빨리 움직이지도 않았다. “이건 네가 이제껏 맛보지 못했던 최고의 모짜렐라 디 부팔라일거다.” 비토 아저씨는 아이들을 쇠로된 큰 물통이 가득한 방으로 안내하며 말했다. 어떤 통은 찌고 있었고 어떤 통은 안찌고 있었지만 구름같이 하얀 물에 생 피자 반죽이 그 안에서 둥둥 떠다니는 것 같았다.

“왜 계속 그렇게 불려요?” 알피가 조금 짜증난 듯 물었다. 왜 그냥 모짜렐라라고 부르지 않는 걸까? 그리고 왜 우리는 지금 당장 나갈 수 없는 거지?

“이 치즈는 단순히 평범하고 오래된 모짜렐라가 아니야.” 마르코가 설명해줬다. “이건 그냥 우유로 만든 게 아니라 버팔로 우유로 만든 거야. 그래서 이 치즈가 특별한 것이고 모짜렐라 디 부팔라라고 부르는 거지.”

일꾼 몇 명은 탁한 물이 있는 통 앞에 서서 조심스럽게 소프트볼 사이즈로 만든 하얀 모짜렐라 디 부팔라 덩어리를 뜨고 있었다. 그리고 하나씩 다른 통에 넣었다.

“차가운 물에 놓는 거야.” 마르코가 설명해줬다.

알피는 조금 흥미롭게 지켜봤다. 물론 에밀리아도 생각하고 있었지만 거기 서 있으면서 이제껏 자기가 봤던 치즈는 마트에서 잘게 찢어진 봉지 치즈뿐이었던 것을 깨달았다. 알피는 치즈가 원래 액체였다는 것을 몰랐고 버팔로 우유로 만든 치즈는 듣도 보도 못했었다.

“마르코, 네거 여기 챙겨줬다.” 비토 아저씨가 말했다. 아저씨는 공 모양의 완성된 모짜렐라 치즈 덩어리들을 보여줬다. “어젯밤에 완성한 거라 오늘 아침엔 아주 신선하구나.”

“고맙습니다. 비토아저씨” 마르코가 치즈 하나하나를 살펴보면서 말했다. “우리 가족은 항상 아저씨를 믿고 산다니까요.”

“올해는 우승 타이틀 돌려받을 수 있을 거야. 우리 모두 그렇게 생각하고 있어.” 비토 아저씨가 말했다.

마르코는 조금 더 꼼꼼하게 몸을 세우면서 말했다. “꼭 그럴 거예요. 믿어보세요.”

마르코는 가장 좋다고 생각되는 *모짜렐라 디 부팔라* 하나를 골랐다. 아저씨는 마르코의 탁월한 선택을 기특해했다.

“아버지한테 가서 다음 보체 경기에 꼭 나오라고 전해라.” 비토 아저씨가 마르코한테 말하고 있을 때 알피는 이미 마르코를 문 밖으로 잡아당기고 있었다. “너희 아버지가 약속하기를...”

알피와 마르코는 에밀리아와 엔조를 찾기 위해 언덕을 다시 달려내려 가느라 나머지 말을 거의 듣지 못했다.

## 제 8 장

어느 순간 알피는 농장에서 일하는 나이든 살 아저씨의 시내로 가는 트럭 뒤에 타 있었다. 마르코도 알피와 함께 뒤에 앉아 트럭 연기에 콜록대면서 나폴리 마을로 가는 언덕길을 덜컹덜컹 거리며 내려갔다.

마을에 도착한 후 구불구불한 거리로 들어섰다. 알피는 이 모험을 시작한 곳으로 돌아와서 기뻐했다. 그리고 에밀리아도 시작점으로 돌아가는 길을 알고 있길 바랐다. 마르코와 알피가 비아 델라 새니타라는 거리로 들어서자 마르코가 갑자기 차를 세우라고 소리쳤다. 깽하며 트럭이 갑자기 멈춰 섰다.

“뭐가 있어? 에밀리아 봤어?” 알피가 균형을 잡으면서 일어서서 말했다.

둘은 트럭에서 뛰어내렸다. 마르코는 피자 재료를 담은 바구니를 들고 아저씨께 감사하다고 인사했다.

“보이지? 저기.” 마르코가 말했다. 둘은 그 쪽으로 뛰어 내려갔다.

알피는 황갈색의 긴 머리를 보고 누나란 걸 알아챘다. 그리고 에밀리아는 한 소년과 같이 있었다. 알피는 누나 쪽으로 달려가면서 누나 이름을 불렀지만 에밀리아는 듣지 못하는 것 같았다. 에밀리아와 엔조가 방향을 틀자 알피와 마르코도 따라갔다. 그 길은 색이 바랬고 아치 모양의 문이 있는 건물에서 끊겼다. 엔조는 에밀리아를 안으로 데려갔다.

알피와 마르코가 그 뒤를 따라가면서 알피는 누나의 이름을 다시 한 번 불렀다. 이번에는 이름이 열 두 번이나 왕왕 울렸다. 알피가 순간 멈춰 섰다. 주위 사람들이 모두 알피를 쳐다보고 있었다.

에밀리아가 인상을 쓰면서 알피에게 걸어와서 낮은 목소리로 말했다. “알피! 뭐하는 거야?”

알피는 기쁨을 주체할 수가 없었다. 그리고는 손을 뻗어 누나를 잡고 끌어안았다. 에밀리아는 안전했다. 누나가 무사했기에, 누나를 구해준 것을 고맙게 생각하지 않더라도, 알피는 개의치 않았다.

알피가 겨우 마음을 추스르고 말했다. “내가 똑같은 걸 물어봐야겠네. 무슨 일이야? 무슨 일이 있었던 거야?” 알피가 올려다봤다. “그리고 여기가 어디야?”

알피는 천장에 그려진 프레스코화를 봤다. 관광객들은 서성이며 사진을 찍고 있었고 그 지역 사람들은 신도석에 무릎을 꿇고 기도를 하고 있었다.

“여긴 산젠나로 엑스트라 모에니아 성당이야.” 엔조는 마치 주위에 있던 여러 투어 가이드 중에 한 명인 듯 뒷짐을 지고 알피 쪽으로 걸어오면서 말했다.

“나폴리에서 가장 아름다운 성당 중에 하나지. 1300년대에 지어진 건물이고 지하 묘지는 2세기 즈음으로 거슬러 올라가지.”

잠시 알피와 마르코는 왜 이 모든 상황을 마치 아무렇지 않은 것처럼 행동하는지 이해하려고 엔조와 에밀리아를 차례로 쳐다봤다.

“누나 여기서 관광해?” 알피는 너무 놀라서 말이 안 나올 정도였다.

“엔지는 내가 이런 성당을 이제껏 한 번도 안 봐봤단 사실을 믿을 수가 없었대.” 에밀리아가 말했다. “그래서 날 여기로 데려온거고.”

“엔지?” 알피가 말했다. “지금 뭐 절친한 사이라도 됐다는 건가?”

“됐어.” 엔조가 말했다. “우린 그냥 돌아보고 있는 중이야.”

“우리 누나한테서 떨어져.” 알피가 툭 쏘아 말했다.

“그래, 내 친구들한테서 떨어져.” 마르코가 엔조와 남매 사이 적절한 곳에 장바구니를 잘 두면서 말했다.

“자자, 애들아.” 에밀리아는 놀리는 말투로 말했다. 누나가 주목 받는 걸 즐기고 있다는 것을 알았지만 알피가 생각하고 있는 딱 한 가지는 누나를 저 남자에 한테서 떨어트리는 것이었다.

“에밀리아, 이리로 와.” 알피가 말했다. “우리 갈 거야.”

“나한테 이래라 저래라 하지마.” 에밀리아가 말했다. “나는 내가 놀고 싶은 애들이랑 놀거야.”

“남자친구 옆에서 성숙한 척 하는 거야?” 알피는 누나가 당황해 할거란 걸 알면서도 그렇게 말했다. 알피는 누나한테 짜증이 났다.

“이 상황 진짜 별로다.” 마르코가 엔조한테 말했다. “너도”

“난 잘못된 거 없어.” 엔조가 결백하단 표시로 두 손을 들면서 말했다. “니네가 에밀리아를 잘 안 챙겨서 버스에 혼자 남겨지게 한 건 내 잘못이 아니야. 그게 별로다.”

“야, 너 조심해라.” 알피가 말했다. 알피는 마르코가 자기 누나를 챙기는 게 싫



었다.

“그래, 너야말로 에밀리아를 몹시나 걱정하는구나.” 마르코가 말했다. “아니면 너네 식당이 잘 돌아가나를 더 걱정하는 것일지도.” 에밀리아 쪽으로 돌아서서 계속 얘기했다. “재는 그냥 우리 뒤를 캐려고 그랬던 거야. 재는 우리 식당에 들어오지 못하거든. 널 그냥 이용하는 거야.”

“너희들 모두 제 정신이 아닌 것 같아.” 에밀리아가 말했다. “나는 너희 둘이랑 같이 버스를 탔었는데, 어느 순간 나 혼자 버스에 남게 되었어. 날 도울 수 있었던 사람은 엔조 뿐이었어.”

“여기로 데려오려고?” 알피가 말했다.

“엔조는 날 마르코네 가게에 데려다 주려 했어.” 에밀리아가 말했다. “엔조는 너희들이 거기서 나를 찾을 거 같다고 생각했거든.”

“엔조를 우리 식당에서 다섯 블록이나 떨어진 곳까지 데려오려 했던 거구나.” 마르코가 비꼬며 말했다.

“그런데 내가 나폴리를 구경한 적이 없다고 했더니,” 에밀리아가 마르코의 말을 무시하고 계속 말을 이어갔다. “엔지는 친절하게 주변을 구경시켜줬어. 그러니까 마치 너희들이 날 구해준 것처럼 행동하지마. 너희 둘이 나타나기 전까지 나는 좋은 시간을 보내고 있었어.”

“그런데 이제 가야해.” 알피가 이 상황을 좌우하는데 포기한 듯 말했다. 게다가 에밀리아가 이제야 알게 된 엔조에 대해서 너무 자신있어 해서 당황하기도 했다.

“진짜야. 에밀리아. 우리 가야돼.”

“알겠어.” 마치 이미 다 계획 했던 것 마냥 대답했다. 그리고는 엔조를 향해 말했다. “날 마을까지 데려다 주고 이렇게 멋진 성당을 보여줘서 고마워, 엔지. 오늘 밤에 또 보겠지?”

“오늘 밤에 뭐 있는데?” 알피가 따졌다.

“그것도 모르냐? 피자 축제!” 에밀리아가 눈동자를 굴리면서 말했다. “우리가 왜 이 재료들을 샀다고 생각하니?”

“오늘 밤에 안 볼 거야.” 마르코가 말했다. “우리가 그 축제에 가긴 하는데, 이번엔 엔조한테 말했다. “너는 여기 있겠지?”



알피는 엔조를 향해 최대한 인상을 찌푸렸다. 셋이 자리를 뜨려하자 에밀리아가 명량하게 “차오!”하며 엔조에게 인사했다.

“그냥 우리 편인 것처럼 해 줄 수 없었어?” 알피가 말했다.

“나는 착한 사람 편에 있어.” 에밀리아가 말했다. “있지, 낯선 도시에 자기 누나를 버리지 않는 그런 사람.”

“엔조가 다시 우리를 따라오지 않는 한,” 마르코가 장바구니를 꼭 붙잡으면서 말했다. “이번엔 반드시 승리할거야.”

## 제 9 장

물론 엔조가 다시 또 따라오자 두 발자국 이상을 더 가지 않았다.

“절대 안 먹힐 거야.” 마르코가 말했다. “채를 따돌려야해.”

“엔조는 나쁜 애가 아니야.” 에밀리아가 말했다.

“엔조한테 빠지다니 믿을 수 없어.” 알피의 목소리에서는 불쾌감과 실망감이 묻어났다.

“엔조한테 빠진 게 아니야.” 에밀리아의 얼굴이 살짝 붉어지면서 재빠르게 대답했다. “어쨌든, 이번에는 나 버려두지 마.”

“잘 따라와.” 마르코가 성당 제단 쪽으로 깊숙이 걸어가면서 말했다. “그리고 정말 여기 구경하는 것처럼 행동해.”

“실제로도 그러고 있었어.” 에밀리아가 웅얼거렸다. 이 성당을 700년이 넘도록 사용했었다는 게 믿어지니?

“개인 투어 가이드한테 들었나 보지? 응? 제발 그냥 우리한테 협조 좀 해주면 안 되겠니?” 에밀리아는 왜 그냥 마르코와 알피를 따라주지 않는 걸까? 상황이 또 이렇게 된 건 에밀리아의 탓이다.

알피와 에밀리아는 성당의 중심부로 이어지는 아치형 기둥들을 쳐다보며 빼먹 거리는 나무 신도석을 따라 마르코와 함께 걸어갔다. 밝은 색깔의 프레스코화가 그려져 있고 화려한 금으로 장식된 천장은 적어도 5층 높이는 돼 보였다. 성당 이라기 보단 박물관 같았다.

성당은 조용했지만 관광객들의 부드러운 목소리가 낮게 웅웅 울렸다. 알피의 운동화가 바닥에 끌리자 알피는 소리 내지 않으려고 좀 더 조심스럽게 걸었다. 엔조는 멀리 떨어져 숨어 있으면서 아이들을 지켜봤다. 남매와 마르코는 흑백의 육각형 모양으로 된 바닥을 따라서 계속 걸었다. 알피는 기둥에 박힌 조각상들을 하나하나 살펴봤다. 관광하는 것처럼 행동하기 위해 그런 것도 있지만 그 조각상들이 정말 멋졌기 때문이기도 하다. 앞쪽에 도착하자 마르코와 남매는 제단 왼쪽에 섰다. 마르코는 성당 내부를 한 눈에 보려고 뒤로 돌아봤다. 알피도 똑같이 했다. 한 할머니가 손을 엔조 팔에 얹고 말하고 있었다. 그렇게 할머니가 엔조를

구석으로 몰아줘서 알피네한테는 큰 도움이 되었다.

“이쪽으로.” 마르코가 입을 거의 움직이지 않으면서 낮은 목소리로 말했다.  
“조용하게 빨리.”

에밀리아를 또 놓치지 않기 위해 맨 앞에 세웠다. 알피는 마르코를 따라 몸을 수그러야하는 작은 문으로 들어갔다. 그리고 또 다른 문으로 들어가기 위해 갑자기 획 꺾었다. 그 문은 멋진 성인 그림으로 장식되어 있어서 절대 문이라고 생각지 못했을 것이다. 성인의 머리는 빛으로 둘러싸여 있었고 눈은 천국을 향해 바라보고 있었다. 세 명 모두 이 문을 통과하자 문이 딱 닫혔다. 모든 소리는 완벽하게 차단되었고 차가운 공기가 피부를 스쳤다. 이들은 좁고 허물어진 계단을 조심스럽게 내려가 텅 빈 공간에 다다랐다.

“우리 어디에 있는거야?” 에밀리아가 약간 떨리는 목소리로 속삭였다. 자신감은 싹 사라졌다.

셋은 옆으로 나란히 서서, 앞에 있는 동굴같이 험한 공간을 바라봤다. 성당은 화려하게 장식돼 있던 반면 이곳은 완전히 텅텅 비어있었다. 보이는 것이라고는 낮고 약간 구부러진 천장과 움푹 파여 마치 입 벌린 것처럼 보이는 벽주머니가 있는 길고 차가운 황갈색의 벽뿐이었다. 그 곳은 너무 어두워서 잘 보이지도 않았다.

“여긴 산젠나로의 지하묘지야.” 마르코가 말했다. 이들은 다시 걷기 시작했다.

“지하 묘지가 뭐야?” 알피가 물었다.

“간단히 말하면 옛날 묘지지.” 마르코가 말했다. “꽤 멋지지, 응?”

알피도 멋있다고 생각했지만 옆에 있던 에밀리아의 몸은 땀뻘뻘함을 느꼈다. 알피는 에밀리아에게 조금 더 가까이 다가서서 잠시 에밀리아의 손을 꼭 잡았다. 에밀리아 눈은 무서움에 떨고 있었다.

알피는 에밀리아의 긴장을 좀 풀어줄 수 있을 거라 생각하고는 마르코에게 이렇게 물었다. “여기 되게 오래되고 또 나폴리에서 중요한 곳일 것 같아. 그지?” 에밀리아의 역사 사랑이 지하묘지의 두려움을 이길 수 있을 거라 생각했기 때문이다.

“아주 중요하지.” 마르코가 말했다. “이곳이 항상 묘지였던 것은 아니야. 병원으로도 썼었고, 대주교의 연구 공간이기도 했고, 전쟁 동안엔 폭탄을 피하는 피

난처이기도 했지. 다양하게 사용됐어. 여기, 복도 끝에 문이 있을 거야.”

알피는 걸어가면서 계단 위에 있던 프레스코화는 선명했었는데, 여기 것은 아주 희미하다는 걸 알게 되었다. 알피는 손을 벽에 댄 채로 벽을 따라 뛰었다. 차갑고 거칠었다. 그리고 과거에 이 벽을 만졌던 사람들은 누구일까 궁금했다.

마르코가 갑자기 멈춰서 알피가 부딪힐 뻔 했다. 알피가 무슨 일이나고 물으려던 찰나 마르코가 헛하고 입에 손가락을 갖다 댔다. 셋은 멈춰 서서 멀리서 나는 소리에 귀를 기울였다. 알피는 발소리를 들었다. 에밀리아는 알피의 팔을 꼭 잡았다. 에밀리아의 온몸이 덜덜 떨고 있었다. 알피도 심장이 쿵쿵 거렸지만 누나의 손을 툭툭치면서 다독였다. 알피는 그들의 영원한 평화를 방해한 사람들에게 성이나서 복도 위를 떠다니는 귀신의 이미지를 지우려고 애를 썼다.

마르코가 “누가 온다.” 라고 말하자 에밀리아는 힘껏 알피의 팔을 붙잡았다. 알피는 누나를 안심시키고 싶었지만 마르코는 계속해서 어둡고 깊은 곳으로 끌고 갔다. 귀신이든지 혹은 누군가에게 잡혀서 감옥으로 던져지든지 뭐든 상관없이, 알피도 엄청 무서웠다. 아는 것이라곤 여기 있어서는 안 된다는 것과 누군가 혹은 무엇인가 다가오고 있다는 것이다.

목소리가 벽을 따라 울려 퍼졌고 소리가 점점 가까워지자 셋은 무서움에 떨며 서로를 쳐다봤다. 알피는 숨을 쉴 수조차 없었다.

“천 년이요?” 목소리가 들렸다. “정말 오래 전이네요!”

마르코가 큰 숨을 내쉬었다. “단체 여행객들이야.” 마르코가 말했다. “이 사람들이 다 지나갈 때까지 기다리자.”

“단체 여행객이었어?” 알피가 말했다. 죽거나 감옥에 가는 게 아니란 생각에 마음이 놓였다. 그래도 이런 곳을 둘러볼 수 있어서 나름 좋았다고 생각했다. 어쨌거나, 저쨌거나.

관광객들이 지나가자 남매와 마르코는 희미하게 빛이 나는 통로로 걸어갔다. 그 통로를 따라 마르코는 벽에 조각된 계단으로 인도했다. 몇 번 더 낮은 천장과 좁은 길로 방향을 급히 튼 후 마르코가 마지막 문을 열었다. 나폴리의 따뜻하고 정열적인 에너지가 눈앞에 펼쳐졌다.

“이렇게 비비 꼬아서 왔으니 이젠 그 애를 걱정할 필요가 없겠어.” 마르코가 의기양양하게 말했고 알피는 이 말을 듣고 지하 묘지를 가로질러 왔던 이유가

엔조를 따돌리기 위함이었다는 걸 기억하는데 잠시 시간이 걸렸다. 이제 엔조가 이들을 찾아낼 수 없을 것이다. 지하에서 하도 여러 번 방향을 틀어서 알피는 여기가 나폴리의 어디쯤인지 추측조차 할 수 없었다.

“얼른 와.” 마르코가 말했다. “우리 빨리 가서 토마토를 사야해. 혹시나 엔조가 거리에서 우리를 볼 지도 모르잖아.”

막 다시 출발하려 할때 알피는 에밀리아의 얼굴이 얼마나 창백해 졌는지 보았다.

“괜찮아?” 알피가 물었다.

“지금은 괜찮아.” 에밀리아가 말했다. “지하 묘지에 직접 가는 것보다 글로 읽는게 낫겠어.”

알피가 미소를 지었다. “그래도 꽤 멋지지 않았어?”

누나 얼굴에 열은 미소가 번졌다. 알피는 누나도 이 모험을 즐겼다는 걸 알 수 있었다.

## 제 10 장

마르코는 눈에 띄지 않는 아주 작은 가게로 알피네를 데려갔다. 다 지워져가는 파란색 문 위에는 어떤 간판도 없었지만 마르코는 수천 번이나 했던 듯이 자연스럽게 안으로 들어갔다. 가게 안의 시멘트 바닥은 먼지로 뒤덮여 있었고 허리 높이의 철제 테이블이 놓여 있었다. 통통한 아주머니가 마르코한테 인사했다.

“안녕하세요, 시노라 마르타 아주머니.” 마르코도 인사했다.

“시간이 거의 다 됐구나.” 시노라 마르타 아주머니가 시계를 보면서 말했다. “너희 아버지가 걱정하시겠어.”

“알아요.” 마르코가 한숨을 푹 쉬었다. “중간에 문제가 좀 있었어요.”

아주머니는 그 문제의 원인이 알피와 에밀리아일거라는 듯 둘을 살폈다.

“자, 어서 이리로 오렴.” 시노라 마르타 아주머니가 말씀하셨다. 아주머니는 알피가 이제껏 본 적 없는 새빨간 토마토가 가득 담긴 바구니를 들었다.

“완벽해요.” 마르코가 토마토 하나를 코에 갖다 대면서 말했다. 그리고는 숨을 깊게 들이마셨다. “아! 아주 잘 익은 것 같아요. 애들아, 너희들은 지금 자연이 만들어 낸 최상의 산 마자르노 토마토를 보고 있는 거야!”

“진짜 빨갱다.” 알피가 바구니 안을 들여다보며 말했다. “내가 나중에 운전할 수 있을만큼 다 크면 이런 색 차를 몰고 싶어.”

“나는 나중에 화장할 수 있을 만큼 다 크면, 이런 색 립스틱을 살거야.” 에밀리아가 말했다. 에밀리아도 토마토 하나를 고르고 향기를 음미했다. “이제까지 이렇게 짙은 토마토향을 맡아본 적이 없어.”

마르코가 웃었다. “그렇구나. 우리 이제 가야해. 시노라 아주머니 말이 맞아. 지금쯤이면 아빠는 내가 어디 있는 지 걱정하시면서 심장마비에 걸리셨을 지도 몰라.”

아주머니한테 인사를 건네고 급히 거리로 달려 나갔다. 알피는 구불구불한 길을 기억하려고 했지만 너무 복잡했다. 그런데 그 순간 이 모험을 시작했던 길로 돌아왔고 체폴레 가게가 저 앞에 있다는 걸 알아차렸다. 알피와 에밀리아는 그 길 맞은편으로 고개를 푹 숙이고 재빠르게 그 아저씨 앞을 지나갔다. 알피가 파

스타 패브리카 식당을 발견했다. 여기서부터 트라토리아 플로레노 식당까지 가는 길을 알고 있었다.

알피는 저녁에 있을 피자 축제가 무척이나 기대됐지만, 하루 종일 있었던 모험 때문에 무척 피곤했다. 그리고 시간이 지날수록 알피는 이곳에 속해 있지 않다는 느낌을 받았다. 적어도 이런 식으로는 아니다. 그리고 집으로 돌아가는 방법도 몰랐다. 밤이 되면, 마르코가 같이 자게는 해 주겠지만 그래도 알피는 왜 부모님 한테로 가지 않는지 변명을 떠올려야 했다. 아마도 나폴리에서 잠이 들고 원래 집에서 깨어나게 될지도 모르겠다. 지금 이 상황에서는 어떤 것도 다 가능할 것만 같았다.

“우리 아들이구나!” 마르코 아버지가 부엌에서부터 단호한 걸음으로 걸어 나왔다. 그리고 두 손으로 박수를 치면서 말씀하셨다. “우리 가족이 자랑스러워할 신선한 재료 좀 봐보자.”

“여기 있어요. 파파.” 마르코가 말했다. 그리고 아버지께 피자를 만들 재료가 담긴 바구니를 건넸다.

“그런데 여기 있는 네 친구들은 누구니?” 마르코의 아버지인 시뇨르 플로레노가 눈과 손, 코를 이용해 재료를 살펴보면서 물었다.

“알프레도와 에밀리아예요.” 마르코가 말했다. “미국에서 왔고요. 이 동네를 보여주고 싶었어요. 애네 부모님들이...”

“마르코” 아버지가 말을 끊었다. “이게 전부니?”

“네, 파파. 물론이죠.” 마르코가 말했다. “우리는 시장에도 가고, 농장에도 가고 그리고 가게에도 갔다 왔어요.”

아버지는 마르코를 조심스레 살폈고 알피는 마르코 아버지의 모습을 보고 겁을 먹었다. 그건 분명 숙제를 다 하지 않았을 때 알피 아빠가 “너 진짜 숙제 끝낸 거 맞니?”하고 물을 때 하는 표정이었다.

“그렇다면 어떻게 모짜렐라 없이 피자를 만들 거라고 생각하는 거니? 아들이, 응?”

마르코의 얼굴은 두려움과 혼란스러움으로 뒤덮였다.

“거기 있었어요.” 마르코가 아버지 손에 든 바구니 안을 들여다보며 말했다. “분명 있었어요.” 그 안을 살폈지만 모짜렐라는 없었다.

“새 친구들한테 마음 팔린 거 아니니?” 마르코 아버지가 알피와 에밀리아에게 날카로운 눈초리를 보내면서 말했다. “오늘 같은 날, 하루 종일?”

“저 정말 샀어요, 파파. 정말이에요.” 마르코가 말했다. “여기 있었어요.”

“그럼 지금은 어디에 있는 거니, 마르코? 너에게 가장 중요한 임무를 줬는데. 너한테 다 줬는데 말이야! 이게 네가 더 큰 책임을 질 수 있을 만큼 다 컸다는 걸 보여주는 거냐? 언젠가는 이 트라토리아 플로레노 식당은 네 것이 될 것이야. 그런데 니가 이런 식으로 믿음을 주지 않는다면 절대 이 식당은 네 것이 될 수 없다. 변명이라도 있냐?”

“엔조 때문이에요.” 이게 마르코가 할 수 있는 유일한 변명이었다. 그리고 아버지가 완벽히 이해해 줄 수 있는 변명이었다. “엔조가 하루 종일 따라다녔지만 따돌릴 수 없었어요. 그리고 산젠나로에서 우연히 마주쳤어요.”

“거기서 뭘 했냐?” 아버지가 물었다.

“말하자면 길어요.” 마르코가 말했다.

“투어가이드를 하게 됐다는 긴 이야기냐?” 아버지가 말했다.

알피는 기분이 정말 편치 않았다. 에밀리아를 잃어버리지만 앓았더라면 엔조는 에밀리아를 만나지도 앓았을 테고 식당에도 데리고 가지 앓았을 것이다. 그리고 무엇보다 이런 일이 일어나지 앓았을 것이다. 알피는 마르코가 아버지한테 계속 혼나도록 지켜볼 수가 없었다. 특히 마르코는 알피와 에밀리아에게 하루 종일 많은 것을 해 줬기 때문이다.

“아저씨,” 알피 심장이 쿵쿵 거렸다. 시뇨르 플로레노의 눈은 분노와 함께 커졌고 마치 우리 모두의 운명을 결정지었다는 듯 매서웠다. “이렇게 된 것은 제 탓이에요.”

“아니야.” 마르코가 재빠르게 말했다.

“만약 제가 누나를...” 알피가 말을 이어가려 했다.

“괜찮아.” 마르코가 말했다. “파파가 제게 일을 주셨고, 그 일을 잘 해왔어야 했어요. 그러니까 이 일은 다른 사람 때문이 아니라 바로 저 때문이에요.”

알피는 마르코가 아주 훌륭한 일을 하고 있다는 걸 깨달았다. 바로 책임을 지는 것이다. 마르코가 아버지에게 화를 품지 않아서 다행이었지만 여전히 오늘 일어난 일에 대해 책임을 져서 기분이 좋지 않았다. 알피는 속으로 일을 제대로 돌



려 놓겠다고 다짐했다.

“제가 제대로 해 놓을게요. 파파. 약속할게요.” 마르코가 말했다.

“다시 치즈 농장으로 돌아갈 시간이 없다.” 아버지가 말했다. “시장에 가야할 거다. 그리고 주인이 거기 아직 있길 바라야지. 치즈도 우리 기준에 맞아야 하고. 하지만 넌 아무데도 못 간다. 오늘 네 임무는 여기서 끝이야.”

“하지만, 파파.”

“군말 마라.” 아버지가 말했다.

“제가 갈게요.” 알피가 마르코 아버지에게 말했다. “만약 마르코가 여기 있어야 한다면 제가 준비를 도울게요. 제가 시장에 가서 모짜렐라 치즈를 사올게요. 돕고 싶어요.”

“알피.” 에밀리아가 말했다. “우리 길을 잃을 수도 있어.”

“누난 여기 있어.” 단호하게 말했다. 그리고는 마르코네 아버지를 돌아보며 말했다. “아저씨, 아저씨가 절 잘 모르신다는 것도 알고 절 믿으실 이유도 없다는 거 알아요. 하지만 전 오늘이 그리고 이 축제가 아저씨께 얼마나 중요한지 알고 있어요.”

“아니, 모를 거야.” 아저씨가 딱 잘라 말했다.

“아니예요. 알아요.” 알피가 말했다. “오늘 하루 종일 마르코가 자기네 음식이 얼마나 자랑스러운지도, 그리고 그게 이 가족에게 어떤 의미인지도 들었어요. 마르코는 그 생각만 했어요.” 시뇨르 플로레노가 알피의 제안을 생각하고 있는 것 같아서 조금 더 덧붙여 말했다. “저도 이탈리아 사람이예요. 가족이 얼마나 중요한 존재인지를 알고 있어요. 우리에게 가족이 전부이죠. 저는 절대 우리 가족을 실망시키지 않을 거예요. 그리고 아저씨도 실망시키지 않을 거라 약속해요.”

시뇨르 플로레노는 알피를 찬찬히 보고서는 말했다. “너는 시장가는 길도 모르잖니. 설령 안다해도 우리가 어떤 치즈를 고집하는 지도 모르고 말이야.”

“저 시장가는 길을 잘 알아요.” 알피가 말했다. “그리고 마르코가 어떻게 모짜렐라 치즈를 고르는지도 다 봤어요. 그리고 모든 걸 말해줬죠. 그래서 어떤 걸 골라야 하는 지 알아요. 아저씨, 보답의 의미로 마르코 가족이 이 대회에서 이길 수 있도록 돕고 싶어요.”

시뇨르 플로레노는 알피와 마르코를 번갈아 봤다. 마르코는 알피의 어깨 위에

팔을 두르면서 말했다. “제발요, 파파. 제 친구를 믿어주세요.”

아저씨는 팔을 꼬고 두 소년을 가까이 쳐다봤다. 마침내 말을 꺼냈다. “네가 확신하다면 말이다, 아들아. 이 아이가 할 수 있다고 믿는다면, 그럼 대신 가도 좋다.”

알피와 마르코는 안도의 미소를 지었지만 아저씨는 재빨리 말을 이었다. “하지만 날 두 번 다시 실망시키지 마라. 알겠니?”

“네.” 둘은 동시에 말했다.

“그럼 알겠다.” 아저씨가 말했다. “얼른 시장으로 가거라. 그리고 *모짜렐라 디 부팔리*를 현명하게 골라 오거라.”

마르코는 알피가 길을 잘 아는지 확인하면서 식당 앞에까지 데려다 줬다.

“진짜 괜찮아?” 마르코의 얼굴에는 이미 안도감이 묻어났다. “오늘 아침에 갔던 그 시장이야. 어딘지 기억하지?”

“그럼, 기억해.” 알피가 말했다. “나 어딘 지 알아.”

“알피.” 에밀리아가 힘주어 불렀다.

알피는 누나를 향해 말했다. “괜찮을 거야. 진짜 걱정하지마. 나 혼자 다녀오는 게 일이 더 수월할거야.”

에밀리아는 다른 사람들이 들을 수 없게 목소리를 낮춰 말했다. “그러다 나 빼고 너 혼자 집에 돌아가게 되면 어떻게 해? 난 여기가 좋아. 그런데 너 없이 있고 싶진 않을 것 같아.”

알피는 이 상황이 심각하다는 걸 알았지만 바로 잡을 수 있는 어떤 단서도 없었다. 지금 알피가 할 수 있는 것은 이미 자신들을 도와줬던 이 가족을 돕는 것이다. 그래서 에밀리아한테 걱정하지 말라고 말하고 마르코한테서 지도를 받고서는 홀로 나폴리의 거리로 나섰다.

## 제 11 장

알피 부모님은 절대로 외국 도시 거리에 혼자 돌아다니게 하지 않을 것이다. 적어도 처음 도착한 바로 그 날에는 아마 미국에서도 돌아다니지 못하게 할 것이다. 그래서 시장으로 가는 길이 열 배는 더 흥미진진했다.

알피는 마치 자신이 시장으로 급히 가는 나폴리 현지인인양 사람들을 쉽게 피해가며 자신감이 가득 한 채로 거리를 걸었다. 이런 진정한 자립감은 처음 느껴봤다.

그래도 집중해야 했다. 거리 표지판들을 잘 보고 파스타 팩토리나 파스타 팩브리카 같은 랜드마크를 잘 살폈다. 그리고 아무리 좁고 복잡한 골목이라도 북쪽인지 남쪽인지 잘 써놓기도 했다. 알피가 메르카토 피그나세카에 도착하기 전, 완벽하게 낯선 하루 동안에 너무나 친숙해져버린 한 사람이 눈에 들어왔다. 키가 크고 늘씬한 몸에 술이 많은 곱슬머리 남자아이가 벽에 기대 서 있었다. 그 남자가 알피 쪽으로 고개를 돌리기도 전에 엔조인 것을 알고 화가 갑자기 끓어올랐다. 엔조 손에 소프트볼 같은 것이 쥐여 있는 것을 보고 알피는 무슨 일이 일어날지 정확하게 알 것 같았다. 알피는 북적북적한 사람들을 뚫고 엔조 바로 앞으로 다가갔다.

엔조가 알피를 보자마자 알피를 벽 쪽으로 밀고 갑자기 뛰기 시작했다.

“야!” 알피가 놓치지 않겠다는 마음으로 힘차게 불렀다. “나 다 봤어! 거기 멈춰!”

그런데 엔조가 갑자기 멈춰버려서 알피는 깜짝 놀랐다. 사람을 쫓는 것이 이렇게 쉬울 리가 없다. 잠깐이었지만 사실 알피는 고마웠다. 여기는 엔조네 동네였고 엔조가 하려고만 하면 알피를 쉽게 따돌릴 수 있었기 때문이다.

엔조가 알피 쪽으로 돌아서자 조금 더 가까워졌다. 그리고 알피의 생각이 맞았다. 엔조가 쥐고 있던 것은 소프트볼이 아니었다. (이탈리아 사람들이 소프트볼 게임을 하긴 할까?) 그건 치즈였다. 바로 그 특별한 *모짜렐라 디 부팔라*였다.

“정말이었군.” 알피가 말했다. “니가 훔쳤어. 니가 마르코네 치즈를 훔쳤구나.”

엔조는 죄를 지은 듯 한 표정을 짓고 있었다. 금이 진 인도를 내려다보면서

한손으로 자신의 곱슬머리를 쓸어 올렸다. “네가 생각하는 그런 게 아니야.” 엔조가 말했다.

“나는 너하고 마르코 사이에 어떤 일이 있었는지 잘 몰라. 하지만 흠치는 건 정말 최악이야.” 알피가 말했다.

“나 흠치지 않았어.” 엔조가 말했다.

“그럼 어떻게 우리가 샀던 치즈랑 똑같은 게 네 손에 있니?” 알피는 이렇게 꼬집어 물으면서 조금은 자신 스스로가 어른스러웠다. 꽤 괜찮은 기분이었다.

“주웠어.” 엔조는 여전히 알피를 보지 않고 있었다. 그래서 진짜 범인이고 또 거짓말쟁이 같았다.

“하!” 알피가 말했다. “그럴 듯하네!”

“난 진실을 말하는 거야. 거짓말 하지 않아.” 마침내 알피의 눈을 보며 말했다. “그리고 난 흠치지 않아. 마르코 바구니에 있던 치즈가 성당에 떨어져 있는 걸 발견했어. 그리고 돌려주려 했어.”

“언제? 피자 축제 끝난 다음에?”

“당연히 아니지.” 알피는 엔조가 뻔뻔하게 기분 상한 태도를 취하는 게 맘에 들지 않았다.

“너는 왜 마르코네 가족한테 그렇게 못되게 구니?” 알피가 말했다. “마르코네가 너한테 어떻게 했길래 그래?”

엔조는 거리를 내다봤다. 해가 막 마을의 산 뒤로 누엃거렸다. 잠시 뒤 엔조가 말했다. “마르코네 가족이 우리 가족이야.”

“어? 그게 무슨 말이야?”

“마르코는 내 사촌이야.” 엔조가 말했다. “내 성도 플로레노야. 마르코 아빠랑 우리 아빠는 형제이지. 서로 증오하는 형제.”

증오한다는 말은 너무 강한 말이라서 부모님은 알피가 그 말을 사용하는 것을 좋아하지 않았다. 그래서 정말로 싫어하는 토마토 수프라고 바꿔 말해야 했다. 그런데 가족을 설명하는데 그 단어를 사용한다는 것은 상상도 할 수 없는 일이었다. “왜?”

엔조는 깊은 호흡을 한 후에 말을 꺼냈다. “자라는 동안 우리 가족은 모든 것을 함께 했어. 우리는 항상 트라토리아 플로레노 식당에 있었고, 마르코와 나는

때려야 뺄 수 없는 친형제와 다름없었지. 우리 아버지들은 우리가 8살 밖에 안 됐을 때 이미 우리 집안 전통의 피자 레시피를 가르쳐주셨어. 100년이나 된 자랑스러운 우리 가족의 레시피지. 우리는 한 팀으로 피자 축제에 참가했어. 그때가 3년 전이었는데, 우리 아빠는 새로운 요리법을 시도하고 싶어 하셨어. 피자 도우를 더 얇게, 소스는 살짝 더 달콤하게 만들 수 있을 거라고 생각하셨어. 하지만 지오 뤼기, 마르코의 아버지이자 나의 삼촌은 이미 피자 축제에서 여러 번 우승을 했고 트라토리아 플로레노 식당의 성공적인 비즈니스를 이끈 우리 가족의 요리법을 바꾸고 싶어 하지 않으셨지. 하지만 우리 아빠는 계속 고집하셨고, 결국 삼촌은 우리 아빠가 가족 전통을 깨려고 한다고 생각하시고는 매우 화가 나서서 우리 아빠를 만나지도 않고 말도 안하시고 심지어 일도 같이 하지 않으셨어. 그래서 아빠는 식당을 따로 열고 자신만의 피자 레시피를 사용하셨지. 작년 축제에서 우승을 했을 때 삼촌은 우리 아빠가 레시피를 베꼈다고 비난하시고 그 후로는 최대의 라이벌이 되었어. 두 분이 영영 말을 안하실까봐 걱정이야.”

“와우.” 알피가 말했다. 정말이지 피자가 이 가족에게는 가족 관계마저도 깨트릴 수 있을 만한 중요한 문제였다. “그래서 너희 아버지들 때문에 너랑 마르코도 친구 관계가 깨진 거야?”

“응.” 엔조가 말했다. “그때 우리는 한 쪽을 택해야 한다고 생각했고, 당연히 각자의 아버지를 선택한 거지. 그런데 오늘 버스에서 그리고 식당에서 너네 누나랑 얘기하고 난 후에 내가 더 이상 이런 관계를 원치 않아한다는 걸 깨달았어. 에밀리아가 너랑 미국에서의 생활이 어떤지에 대해서 말해줬어. 마르코는 내 형제랑 다름없어. 마르코가 아주 그리웠지. 그래서 아까 마르코를 따라갔었어. 우리 아빠가 그러라 하셨거든. 이게 마르코가 농장에서 산 그 모짜렐라 치즈야. 정말이 치즈를 돌려주려고 했어. 진짜야. 마르코를 본 후에, 그리고 너랑 누나가 얼마나 가까운지를 보고 난 후에 나는 레시피나 전통보다 가족이 얼마나 중요한 지 깨달았어. 가족은 그 어떤 것보다 가장 중요한 전통이야.”

“너희 둘 모두 같은 걸 원하고 있어. 전 세계에서 가장 맛있는 피자!” 알피가 말했다. “넌 분명히 모든 일을 바로 잡을 수 있어. 너희 아버지들의 사이를 바로 잡을 수는 없더라도, 너랑 마르코의 관계는 좋아질 수 있을 거야. 네가 원치 않

는다면 아버지들 싸움에 끼어있지 않아도 돼. 맞지?”

“그게 바로 내가 원하는 바야.” 엔조가 말했다. “이 모짜렐라를 쥐고 여기 서 있으면서 한 생각이야. 가족들과 마주하기 위해 용기를 내려고 하고 있었어. 내가 트라토리아 플로레노 식당으로 가면 분명 모든 가족을 마주하게 될 테니까. 그리고 그건 쉽지 않은 일이거든.”

“같이 하자.” 알피가 말했다. “너한테 우리 누나를 잘 보살펴 준 것에 대한 빚을 졌으니까 말야.”

엔조가 미소를 지었다. “그러니까 내가 너희 누나를 데려간다거나 비밀을 캐내려고 했던 게 아니란 걸 믿는 거지?”

“아마.” 알피도 미소를 지으면서도 이렇게 말했다. “어떻게 할 거야? 마르코네한테 같이 갈거야?”

엔조는 거리를 내다보면서 손을 주머니에 들여놨다가 다시 꺼내서 머리를 헝클어 트렸다가 팔을 굽었다가 이랬다저랬다 하며 안절부절 못했다. 그러다 마침내 알피를 보고 말했다. “밀쳐야 본전이겠지?”

## 제 12 장

알피는 돌아가는 길을 알았지만 엔조가 앞장서게 했다. 서로 말은 하지 않았지만 엔조가 사람들하고 계속 부딪치면서도 알아채지 못하는 걸 보니 많이 걱정하는 것 같았다.

둘은 트라토리아 플로레노 식당으로 들어갔다. 알피는 아까와는 다르게 본격적인 피자 축제를 위한 준비가 카운터 뒤에서 진행되고 있음을 알아챘다. 마르코의 아버지는 요리에 열중하고 있었고 마르코도 도마 옆에 서서 일하고 있었다. 에밀리아도 토마토 씻는 것을 돕고 있었다. 알피가 엔조를 팔꿈치로 쿡 찌르기 전까지 엔조는 홀과 부엌 사이에서 멀뚱히 서 있었다. “어서 들어가 봐.” 알피가 말했다. “아무 말이나 해봐.”

엔조가 용기를 내어 말을 꺼내기도 전에, 마르코의 아버지가 둘을 보고 소리쳤다. “너!” 엔조를 정면으로 주시했다. 그리고는 마르코를 돌아보며 물었다. “애 지금 여기서 뭐하는 거니?”

마르코는 사촌인 엔조를 보자 혼란스러워 하는 것 같았다. 모두가 조용히 서서 쳐다보고 있자 마르코가 마침내 입을 열었다. “너 지금 여기서 뭐하는 거니? 오늘 하루로 부족했니?”

“마르코, 그러지 마.” 엔조가 말했다. 하지만 부엌과 홀에서 엔조를 향해, 그리고 서로를 보며 소리치는 통에 엔조의 용기는 조금도 남김없이 증발해 버렸다. 그리고 이게 모두 마르코의 잘못인 듯 마르코에게도 소리쳤다.

“저 아이의 아버지가 우리 가족의 전통에 침을 뱉었어.” 마르코 아버지가 말했다. “이기기 위해서는 뭐든 할 사람들이야.”

“너 어떻게 이럴 수 있니?” 마르코가 엔조에게 말했다. “너 어떻게 우리 식당에 들어와서 우리 것을 뺏어가려고 할 수 있어?” 알피가 보기에 마르코는 화가 났다기보다는 상처받은 것 같아 보였고 서로 소리 지르지 않고 이렇게 말하는 것이 얼마나 오래됐을까 생각했다.

“마르코, 솔직하게 말할게.” 엔조가 말했다. “내가 여기 온 이유는...”

하지만 계속 말을 잇기도 전에 마르코 아버지는 벽에 걸린 전화기를 확 낚아



채서 엔조의 아버지이자 자신의 형제에게 전화했다. “이제 아들한테 이런 더러운 일까지 시켜?” 전화에 대고 말을 했고 상황이 안 좋아져 갈수록 얼굴이 붉어졌다.

“우리 치즈다!” 마르코가 엔조 손에 있는 동그란 모짜렐라 치즈를 가리키며 말했다. “그럴 줄 알았어! 그럴 줄은 알았지만 정말 믿을 수가 없네.” 마르코가 고개를 저으며 상처를 입은 듯이 말했다.

“경찰에 신고해야 되는 거야?” 마르코 아버지가 큰 손동작을 하며 전화기에 대고 욕박지르는 동안 한 젊은 남자가 홀에서 소리쳤다.

알피는 이 모든 일이 일어나는 걸 보면서 자신이 큰 실수를 저지른 건 아닌가 생각했다. 잘 풀려가고 있지 않았다. 전혀. 불쌍한 엔조. 알피는 자신이 그렇게 생각하고 있다는 것을 믿을 수 없었지만, 맞는 말이었다. 불쌍한 엔조는 거기 그렇게 서서 모든 걸 견디고 있었다. 뒤에 있는 젊은 남자, 부엌에 있는 삼촌, 그리고 마치 부엌에서 죽은 생쥐를 보는 듯, 엔조를 보는 것조차 역겨워하는 예전의 가장 친한 친구로부터 사방팔방 쏟아지는 호된 질책을 듣고 있었다.

“*바스타!*(*Basta* 그만!)” 목소리가 식당에 울려 퍼졌다. 박수를 치면서 다시 하나하나 힘을 주면서 말했다. “*바스타! 바스타! 바스타!*”

전체가 조용해 졌고 알피는 부엌과 홀 사이에 있는 카운터 위에 올라서 있는 누나를 보고 깜짝 놀랐다. 누나는 마치 알피와 에밀리아가 싸울 때 엄마가 하는 것처럼 모두에게 소리치고 있었다.

모두가 다음 지시사항을 기다리듯 에밀리아를 쳐나보고 있는데도 에밀리아는 놀라거나 겁먹은 것처럼 보이지 않았다. 오히려 손을 허리에 얹고는 이렇게 말했다. “모두들 진정하세요. 엔조가 이 식당에 들어왔다면 좋은 이유에서 그랬을 거예요. 엔조의 이야기를 들어봐야 한다고 생각해요. 오늘 오후에 저와 엔조가 같이 이 마을로 돌아오면서 엔조는 이렇게 말했어요...”

“네가 엔조하고 같이 있었다고?” 마르코 아버지가 전화를 타일 바닥에 떨어트리고 에밀리아에게 가까이 다가오면서 말했다. “마르코! 네가 우리 가족 사업에 끌어들인 이 사람들은 도대체 누구냐?”

“아빠, 애네들은 제 친구예요.” 마르코가 말했다. “아니, 전 그런 줄 알았어요.”



“우린 네 친구야. 그리고 엔조는 네 가족이지.” 에밀리아는 겁먹지 않고 계속해서 말했다. “그러니까 우리는 엔조 말을 들어봐야 해요. 그리고 나서 엔조를 쫓아낼지 말지 결정해도 되잖아요.”

시뇨르 플로레노는 화가 나서 한껏 부푼 배 위로 팔짱을 낀 채로 턱을 높게 치켜 올리고는 고개를 살짝 끄덕였다. 에밀리아도 엔조에게 고개를 끄덕이고는 카운터에서 내려왔다. 알피는 누나가 얼마나 용감했고 얼마나 상황을 잘 중재 했는지 믿을 수가 없었다. 권위적이었다. 하지만 좋은 의미로.

모두가 엔조를 쳐다보고 있었기 때문에 엔조는 어느 때보다 당황해 하는 것 같았다. 하지만 에밀리아가 가까이 다가가서 조용하게 속삭였다. “괜찮아. 그냥 네가 나한테 말했던 것처럼 얘기하면 될거야.”

에밀리아를 곁에 두고 엔조는 숨을 한 번 깊게 들이마신 후 말을 시작했다. “이건 너네 치즈야. 그리고 내가 널 따라갔어.”

또 다시 대소동이 폭발했다. 손들이 날아다녔고 강한 말들이 튀어나왔으며 경찰을 부르는 것보다 더 무서운 위협이 몰아 닥쳤다. 하지만 엔조는 흔들리는 감정을 꼭 추슬렀다. “난 네 치즈를 훔치지 않았어. 성당에 있을 때 네 장바구니에서 떨어졌어.” 마르코를 쳐다보며 말했다. “난 너를 따라갔지만, 네가 생각한 이유 때문이 아니야. 내가 널 따라간 이유는 네가 그리웠기 때문이고 너랑 얘기하고 싶었기 때문이야. 예전에 오늘은 우리 모두가 가장 좋아했던 날이었지. 크리스마스 때보다 더. 하루 온종일 같이 피자를 만들고, 맛보고 다시 만들면서 나폴리에서 최고의 피자를 만들고자 했었지. 그 때 기억하니? 우리가 소스에 소다를 쏟았었는데 나중에 맛이 어떨까 궁금해서 아무한테도 말 안했었잖아. 그때 모두가 맛을 보고는 특별한 뭔가가 있다고 생각했는데 어느 누구도 뭔지 몰랐잖아.”

희미한 미소가 마르코 얼굴에 피었다. 하지만 재빠르게 밀가루로 뒤덮인 바닥을 내려 봤다.

“아버지들끼리 싸우는 거 신경 안 써. 물론 안 그러시길 바라지만.” 엔조가 계속해서 말했다. “난 단지 내 친구를 되찾고 싶을 뿐이야. 우리 아빠 편을 들었던 걸 네가 용서해 줬으면 좋겠어.”

트라토리아 플로레노 식당에 있던 사람들은 모두 마르코가 어떻게 말할까 혹은 마르코 아빠가 어떻게 반응할까 기다리며 조용해 졌다. 마침내 마르코가 엔조

를 보며 말했다. “나도 네가 그리웠어. 그리고 모짜렐라 사건은 네 말을 믿어. 너는 이제껏 남의 것을 훔친 적이 없었지. 어느 누구한테서, 그 어떤 것도 말이야. 미안해. 엔조.”

엔조의 얼굴에 미소가 번졌다. 에밀리아와 알피도 미소를 띠었다. 마르코와 엔조는 서로 짧은 포옹을 했고 에밀리아는 박수를 치며 팔짝 팔짝 뛰었다. 알피는 마르코네 아버지가 바닥에 떨어진 전화를 집고 말을 하는 것을 보았다. 고품이 아니라 말이었다. 경찰을 부르겠다고 위협을 했던 젊은 남자도 식당에 있던 다른 사람들도 두 소년을 위해 박수를 쳤다. 알피는 최악의 상황이 지나갔다고 생각했다. 적어도 또 다른 시뇨르 플로레노가 식당에 등장하기 전까진. 그의 눈은 분노로 가득 차 있었고 그 모습은 마치 마르코의 아버지와 비슷했다.

알피는 두 번째 라운드가 시작됐다고 생각했다.

## 제 13 장

“프라텔로! (Fratello 형제!)”

엔조의 아버지가 식당 출입구에 서 있었다. 조금 전, 마르코 아버지와 전화 통화를 했는데 어느새, 갑작스레 이곳에 도착해 있었다. 알피는 엔조네 아버지가 분명 화가 났을 거라 생각했지만 아저씨는 얼굴에 퍼진 함박웃음처럼 두 팔을 넓게 벌렸다. 이내 형제는 눈물을 흘리며 껴안으면서 등을 다독였다. 그리고 함께 웃으며 자신의 아들들의 어깨를 토닥였다. 이제 모두가 웃고 행복해했고 다시 일을 시작했다. 수년 만에 처음으로 가족 모두가 함께 피자를 만들었다.

마르코는 엔조와 그동안 어떻게 지냈는지 얘기하는 것을 잠시 멈춰 에밀리아와 알피에게 고맙다는 말을 전했다. “오늘 너희들을 만나지 않았더라면 나의 가장 친한 친구를 여전히 되찾지 못했을 거야.” 마르코가 두 남매에게 말했다. “오늘 우리 식당에 들러줘서 정말 기뻐.”

“우리도 기뻐.” 알피는 이 거리에 있는 다른 가게들을 두고 트란토리아 플로레노에 들어가게 된 것이 우연인지 운명이었는지 궁금해 하며 말했다. 지아 도나텔라가 무슨 수를 쓴 건가? 알피가 누나에게 돌아봤을 때 누나도 지아 할머니를 떠올리고 있음이 분명했다. “우리 마저 도와드리자.” 알피가 에밀리아에게 말했다. “그리고 나서 어떻게 할지 생각해보자.”

둘 다 이 모험이 어떻게 끝나게 될지 몰랐지만 에밀리아도 알피 생각에 동의했다.

플로레노의 두 가족이 모두 트라토리아 플로레노에 모여 축제 때 선보일 피자를 만들었다. 때론 열띤 협상을 방불케 할 정도로 여러 차례 의견을 나누는 끝에 결국 집안 대대로 전해 내려오던 크러스트 위에 가족의 불화를 불리일으켰던 새로 개발한 소스를 올리기로 했다. 마침내 피자가 완성되자 모두가 심사장이 있는 광장으로 갔다. 도시의 전통을 축하하기 위해 많은 사람들이 모여 음악에 맞춰 춤을 추고 있었다. 심사위원이 다가오자 플로레노 식구들은 새로운 피자를 어떻게 평가할지 궁금해서 심사위원의 얼굴을 쳐다보려고 다들 멈춰 섰다.

플로레노 식구들과 베르톨리치 남매가 주의 깊게 희망을 갖고 지켜보는 가운데

데 심사위원들은 천천히 깊은 생각에 잠기며 그 맛을 음미하는 듯 했다.

심사위원장처럼 보이는 한 남자가 고개를 천천히 끄덕이면서 말했다. “크리스트가 아주 얇고 바삭하군.” 그리고는 한입 베어 물고 또 한 번 몹시도 천천히 씹었다. “달짝지근한 소스네.” 또 한입, 또 한 번의 몹시 괴로운 긴장감이 감돌았다. “풍미가 가득하군.” 다른 심사위원도 그렇게 생각했다. 알피는 심사위원들이 다른 부스에 가서는 몇 입 베어 물기만 했는데 여기서는 피자 한 조각을 싹 다 먹은 것을 눈치 챘다. “당신의 피자는” 심사위원이 플로레노 어른들에게 말했다. “정말이지 섬세하고 세심한 터치로 나폴리 최상의 재료의 은은하면서도 폭발적인 맛을 한데 잘 아울렀군요.”

모두가 안도의 한숨을 내쉬었다. 이제 남은 것은 우승자가 발표되기만을 기다리는 것이다. 심사위원단들이 마지막 참가자 부스로 이동해 가자 알피와 에밀리아, 그리고 플로레노 식구들이 마침내 피자 한 조각씩을 먹었다. 알피는 평생 살면서 이렇게도 훌륭한 피자를 먹어본 적이 없었다. 첫 한 입을 먹자마자, 알피와 에밀리아는 신선하고 정성을 다해 만든 피자 맛이 마치 천국과도 같아 눈까지 감아가며 음미했다. 알피는 프레스토 페스토는 이런 피자 근처에도 못 간다고 인정했다.

하지만 아직 한 가지 남은 것이 있었다. 축제 우승자 발표였다. 심사위원들이 무대 마이크 앞에 다가서자 축제에 모인 사람들 모두가 하던 일(이른바, 피자먹기)을 멈추고 귀를 기울였다.

“오늘은 지금까지 해왔던 축제 중에 최고였습니다.” 심사위원이 말했다. “최고의 피자는 경쟁이 필요 없을 정도로 훌륭했습니다. 이 가족의 피자는 전통의 맛과 미래의 맛을 합쳐 최고의 나폴리를 보여줬습니다. 우승자는... 트라토리아 플로레노! 축하합니다!”

플로레노 가족들과 알피, 에밀리아는 환호를 하며 서로 부둥켜안았고 형제들은 전통 피자 도우가 특별해서 우승을 한거다, 아니다 소스를 새롭게 바꿔서 그렇다 하며 서로 장난을 쳤다. 한편 알피는 다른 생각을 갖고 있었다. 알피는 피자를 만드는 동안 느꼈던 감정이 어떤 영향을 미쳤을 거라 생각했다. 모두가 행복해했고 이제 모든 가족 간의 싸움이 끝났다는 안도감을 느꼈다. 지아 도나텔라도 어떤 재료를 쓰던 간에 요리를 할 때 어떤 마음으로 만드냐가 요리 맛을 결정한다

고 말한 적이 있었다.

“오늘 밤에 너와 너희 가족 모두 우리 집에서 자고 가.” 식당 뒤쪽으로 걸어가면서 마르코가 알피와 에밀리아에게 말했다. “너희가 우리 가족을 위해 이렇게 애써 줬으니, 우리가 손님 대접을 해야겠어. 부모님은 언제 오실 거야? 오늘밤 어디서 묵을 거니?”

알피와 에밀리아가 서로를 바라보았다. 마침내 하루 동안의 바빴던 여정이 모두 끝나가고 현실을 마주해야만 했다. 집에는 어떻게 돌아가는지?

“그럴 수 있으면 정말 좋겠다.” 알피가 말했다. “그런데 우리 부모님 만나러 가야해.” 적어도 거짓말은 아니었다.

엔조가 알피네 쪽으로 왔다. “너희들 이제 가는 거 아니지?”

에밀리아가 정말 미안해하는 것 같았다. “우리는 가족들한테 가 봐야해.” 에밀리아가 말했다.

“그래. 그건 우리도 잘 이해하지.” 엔조가 말했다. “그래도 우리 다음에 또 보는 거지? 맞지?” 마르코가 물었다.

에밀리아와 알피가 서로를 바라봤다. 진실을 알고 있었지만 크게 말할 수는 없었다. 대신에 알피가 이렇게 말했다. “진심으로 그럴 수 있길 바라.”

플로레노 가족 모두 꼭 다시 만나자는 약속과 언제든지 또 오라는 마음을 담아 베르톨리지 남매에게 잘가라며 손을 흔들었다. 그렇게 알피와 에밀리아가 길 모퉁이를 돌아마자 알피는 에밀리아가 얼마나 슬퍼하는지 알 수 있었다. 알피가 에밀리아 어깨에 팔을 두르며 “괜찮을 거야. 그리고 우리 정말 다시 만날 수도 있잖아.”

“그럴 수도 있지.” 에밀리아가 말했다. “그런데 우리 지금 그보다 더 큰 문제가 있어. 예를 들면 우리가 집으로 어떻게 돌아가느냐 하는 문제.”

“그거” 알피가 말했다. “참 좋은 질문이다. 나 오늘 하루 종일 듣던 거야.”

알피는 정말이지 어떻게 해야 할지 몰랐다.

## 제 14 장

“우리 그 체폴레 팔던 데로 다시 가야하지 않을까?” 길을 알기 위해 다시 돌아갔던 트라토리아 플로레노 길모퉁이를 돌아 에밀리아가 말했다. “거기에서부터 우리 모험을 시작했잖아, 그치?”

“좋은 생각이다.” 알피가 말했다. 알피는 기억하고 있던 표지판과 랜드마크를 다시 확인하면서 누나와 함께 걸어갔다. “우리 시뇨르 플로레노 아저씨가 피자 만드는 거 도와줬다고 주신 돈으로 체폴레 또 사먹으면 되겠다.” 시뇨르 플로레노는 베르톨리지 남매에게 일한 값을 받으라며 돈을 주셨고, 알피도 이탈리아 돈을 조금 갖고 있는 것이 나쁘지 않겠다 싶어 받아들였다.

“그런데 그 아저씨가 다시는, 다시는, 우리 쫓아오지 않는다면 말이야.” 에밀리아가 말했다.

“그래도 이번엔 우리가 돈이 있으니까 괜찮을 거야. 그리고 우리를 알아보지 못하길 수도 있어.” 알피는 제발 그러길 바라면서 말했다. 정말이지 집에 가기는 커녕 전화조차 걸 수 없는 감옥 방 안에 앉아서 이 모험을 마치고 싶지 않았다.

그러나 체폴레 팔던 아저씨를 걱정할 필요가 없었다. 처음에 도착했던 그 거리에 가보니 아저씨의 자리가 비어있었다.

“이제 어떻게 해?” 에밀리아가 물었다.

알피도 어찌해야 할 지 몰랐다. 지금 여기까지 어떻게 왔는지도 모르는 데 어떻게 예전에 있던 곳으로 돌아갈 수 있을까?

“우리 걸으면서 생각해보자.” 알피는 갑자기 어떤 생각이 떠오르길 바라며 말했다.

알피가 에밀리아를 데리고 콰르티에리 스파놀리를 따라 마르티리 광장을 지나 내려갔다. 마침내 나폴리 만을 마주하고 있는 우거진 나무와 잔디가 깔린 시민공원에 도착했다. 여기 어디쯤에서 배를 탈 수 있지 않을까? 그런데 어디에서? 혹시 부모님이 실제로 정말 여기 나폴리에 계시는 건 아닐까? 아니면 이걸 정말 특이한 꿈인 걸까? 무엇을 믿어야 할지 몰랐지만 알피 생각에 꿈은 아닌 것 같았다. 하지만 오늘은 정말이지 집으로 돌아가야 한다는 건 정확히 알고 있었다.

이 여행이 끝나지 않기를 바랄수록 알피는 가족이 있는 집으로 가고 싶어졌다. 그래서 알피와 에밀리아는 어떻게 해야 할 지 계속 생각해야 했다.

때마침 시민광장의 잔디밭에서 바다 노을을 보려는 커플들과 때늦은 관광객들 몇 명에게 음식을 파는 한 상인을 발견했다. 좀 전에 훌륭한 피자를 먹었는데도 신선한 생선과 아저씨가 튀긴 어떤 음식의 향을 맡으니 배에서 꼬르륵 소리가 났다.

“뭐 좀 먹을래?” 알피가 에밀리아에게 물었다.

“좋아.”

남매는 하얀 종이에 생선 튀김 샌드위치를 싸서 팔고 있는 나이든 아저씨에게로 갔다. 미소를 머금은 아저씨의 갈색 눈은 석양에 반짝이고 있었다.

“레몬 짜줄까?” 아저씨가 레몬 한 조각을 쥐면서 물었다.

알피는 어깨를 으쓱하며 “네.”라고 하자 아저씨가 샌드위치 위에 레몬주스를 짜주었다.

“우리 저기 해안가 담벼락에 앉자.” 돈을 낸 후 알피가 말했다. 그리고는 누나를 카라치올로 길로 데리고 가서 조심스럽게 담벼락 위로 올라탔다. 남매는 발이 달랑거릴 만큼의 담벼락에 걸터앉았다. 그리고 생선튀김 샌드위치를 먹으면서 얼굴로 불어오는 시원하고 짠 공기를 만끽했다.

“오 마이 갓” 샌드위치를 내려다보면서 말했다.

“맛있지?” 에밀리아가 말했다. “이거 진짜 맛있다.”

레몬의 상큼함이 깃든 조각조각 으스러지는 흰살 생선을 감싼 아주 바삭한 샌드위치였다. 그 홈메이드 빵 덕분에 샌드위치가 더더욱 맛있었다.

“누나, 그때 기억해?” 알피가 말했다. “우리 해수욕장 갔었을 때 물에 들어가는 거 너무 무서워했잖아. 그래서 우리 엄마가 양동이 하나 가득 물 떠와서 거기에 누나가 발을 넣어 본 후에야 무서울 게 없다는 걸 알았었지.”

“나 하나도 안 무서워했어.” 에밀리아가 버럭 했다. “나는 다른 애들이 해파리가 있을 수도 있다고 해서 쏘일까봐 그랬던 것뿐이야.”

“그래, 그랬지. 그래서 아빠가 해파리 없다고 맹세한 후에야 들어갔잖아.”

“아빠가 거기는 해파리 없는 해수욕장이라 했고 해파리가 거기서 수영하면 불법이라 했어.” 에밀리아가 웃으며 말했다.



“그리고 그날 오후에 아빠는 해파리에 쏘였지.” 알피가 말했다. 그리고 둘은 웃음이 터졌다.

“아빠는 모르는 사람들에게 쏘인 다리를 내밀고서 ‘해파리에 쏘였어요. 어떻게 해요?’ 하면서 그 주변을 계속 한 발로 짱짱뛰어다니셨었어.”

“엄마는 엄청 민망해 하셨었지.”

“나도 엄청 민망했어.” 에밀리아가 말했다.

“난 그 여행에서 몸으로 파도 타는 법을 배웠어.” 알피는 바다를 바라보며 말했다. *이탈리아에 있는 아이들도 몸으로 파도타기를 할까?* 알피는 궁금했다. 그리고는 파도를 타는 게 어떤 느낌인지 기억하면서 샌드위치를 한입 더 베어 물었다.

“난 그때 프리스비에서 너를 완벽하게 이겼지.”

“점수도 안 매기는 게임에서 이겼다고 할 수는 없지.” 알피가 말했다.

에밀리아도 샌드위치를 한 번 더 베어 물고 말했다. “그 해수욕장에 콜라를 유리병에 담아서 파는 작은 판잣집 있었잖아. 너 그 병 환불 받으려고 다시 돌려줬고. 거기에서 피시엔 칩스도 팔았었어.”

“거기 피시엔 칩스” 알피가 말했다. “최고였어.”

“최고 중에 최고.” 에밀리아도 같은 생각이었다.

둘은 조용히 그 담벼락에 앉아 그때 여행과 하루 종일 햇볕 아래서 실컷 웃고 논 후에 먹었던 바삭하고 짹짹했던 피시엔 칩스가 얼마나 맛있었는지 회상했다. 알피는 엄마가 아빠 품에 기대서 알피와 에밀리아가 피시엔 칩스를 얼굴을 파묻고 먹는 걸 지켜보던 장면을 회상했다. “서핑족들이란.” 아빠가 그렇게 말했었다.

알피는 기억 속에 잠겨 회상하느라 이상한 일이 벌어지기 시작할 때까지 눈이 감긴 줄도 몰랐다. 이상하지만 아주 친숙한 일. 무언가 바뀌고 있음을 느꼈다. 그 순간 알피는 눈을 뜰 수가 없었다. 하지만 그럼에도 모든 것이 달라진 느낌이었다. 냄새조차도 말이다. 마침내 알피가 눈을 떠보니 모든 것이 바뀌어 있었다. 나폴리만이 아니었다. 도나텔라 할머니가 부엌에서 알피와 에밀리아를 웃으면서 바라보고 있었다. 또 똑같은 일이 벌어진 것이다. 다행이 이번엔 집이었다.

“지아 도나텔라?” 알피는 벌어진 이 모든 일이 믿겨지지 않는 듯 할머니를 불



렀다.

“그래.” 지아 할머니가 윙크를 하며 말했다. “어땠니?”

## 제 15 장

“너 이제 사람들에게 그만 좀 떠들고 다녀.” 다음 날 학교 끝난 후 집으로 돌아오는 길에 에밀리아가 남동생에게 말했다. “아무도 안 믿어.”

“어제 하루 동안 이탈리아 나폴리에 있었던 이야기를 어떻게 아무한테도 말 안 할 수가 있어?” 알피는 누나가 학교 전체에 남매가 겪었던 여행과 모험에 대해 말할 수 있는 기회를 마다하는 것에 놀라며 말했다. “누나는 그 엔조라는 친구에 대해서 말하고 싶지 않아?”

“조용해 줄래?” 에밀리가 알피의 팔을 툭 치며 말했다. 알피는 엄청 아픈 척 연기했다.

“우리 어떻게 돌아온 거 같아?” 알피가 물었다. 알피는 마르코도 다시 보고 싶었고, 더 많은 음식도 맛보고 싶었고, 또 그 꼬불꼬불한 길도 더 돌아다녀보고 싶었다.

“우리는 아직도 거기에 어떻게 도착했는지 몰라.” 에밀리아가 말했다. “난 아직도 그게 진짜였는지도 모르겠어.”

“왜 몰라.” 현관에 들어서면서 알피가 말했다. “그리고 나만큼이나 누나도 다시 돌아가 보고 싶잖아.”

“아마. 난 그냥... 이거 무슨 소리야?” 뒤에 있는 문을 닫으면서 에밀리아가 물었다. “혹시... 엄마랑 지아 할머니가? 부엌에 있는 거야?”

“설마.” 알피가 말했다.

엄마는 부엌에서 채소를 썰면서 깔깔 웃고 있었다. 엄마 옆에 있던 지아 도나텔라는 강판으로 치즈를 갈고 있었다. “치즈 갈기는 언제나 내 담당이구나.” 지아 할머니가 가짜로 화를 내며 말했다.

“내가 가서 슈레드 치즈 사올까요?” 엄마가 말했다. 엄마는 눈물을 닦았다.

“슈레드 치즈!” 지아 할머니가 한 이 한 마디에 엄마는 더 깔깔 웃었다.

“무슨 일이에요?” 알피가 물었다.

“오, 안녕, 애들아.” 엄마가 물었다. “아무것도 아니야. 그냥 저녁 만들고 있었어.” 엄마가 기름을 두른 프라이팬에 썰어뒀던 야채들을 툭 던졌다. 치직, 지글지

글 소리가 나자 엄마가 재빨리 한 번 훑 저었다.

“엄마가 저녁을 만든다고요?” 에밀리아가 물었다. “그러니까 요리를 한다고요?”

“엄마 놀리지 마라.” 지아 도나텔라가 말했다. “사실 엄마는 정말 요리를 잘하시거든.”

“하지만 이제까지 요리하신 적이 없으세요.” 알피가 말했다. 엄마는 아빠처럼 항상 일하느라 바빴다.

“애들아, 쏘!” 엄마가 말했다. “너희들 지아 할머니 앞에서 나쁜 엄마로 만들래? 오, 지아, 치즈 그만 가셔도 돼요.”

“마마미아! 내 팔이 다 빠져버릴 것 같아!” 지아 할머니가 말했다. 그러자 또 한 번 웃음이 빵 터졌다.

아빠가 부엌으로 와서 그 광경을 보고 알피와 에밀리아가 그랬던 것처럼 어벙병했다.

“요리하신대요.” 알피가 무표정한 얼굴로 말했다.

“저녁 식사?” 아빠가 물었다.

이번에는 모두가 웃었다. 그럼 뭘 요리 하겠는가.

엄마와 지아 할머니는 저녁으로 신선한 채소를 곁들인 파스타로 진수성찬을 차려놔서 모두가 거들어야만 했다. 에밀리아는 허브 버터를 만들고 알피는 오븐에서 금방 꺼낸 따뜻한 치아바타 빵을 썰었다. 아빠는 지아 도나텔라가 준비해 준 재료로 샐러드를 만들었다.

가족들 모두가 테이블에 둘러앉아 따뜻하고 신선하고 또한 집에서 함께 먹었던 그 어떤 음식보다 훨씬 더 맛있는 저녁밥을 열심히 먹기 시작했다. 지아 할머니와 함께하는 저녁식사는 오늘 밤을 더욱 특별하게 만들어 줄, 젤라또 위에 얹은 신선한 생크림과도 같았다.

하지만 자세히 살펴볼수록 지아 도나텔라는 알피와 에밀리아가 겪었던 일에 대해서 아는 건지 아니면 그 일이 일어나도록 무슨 수를 쓴 건지 어떠한 아는 체도 하지 않았다. 이런 갑작스런 질문을 받을 때에도 말이다. “지아 할머니, 이 음식은 나폴리를 생각나게 해요? 그러니까 뭐 나폴리에 가서 조약돌이 덮인 길을 걷는 다거나 하는 거요.”

“맞아요. 지아 할머니.” 알피가 말했다. “비아 베치아를 따라 멀카토에 가는 그런 거요.”

“알피, 너 그동안 지도를 너무 열심히 봤나보다.” 아빠가 말했다. “알피가 길 이름까지 다 외우고 아주 잘 아네.”

지아 할머니가 마치 안다는 듯이 눈썹이 한번 들썩거린 것 같았지만 너무 빨라서 알피는 확신할 수 없었다.

디저트를 먹은 후에 알피가 말했다. “엄마, 우리 내일 각자 음식 가지고가서 파티할거라고 말하는 거 깜빡했어요. 우리가 피자를 가져단다고 이미 약속했으니까 내일 아침에 피자 불러주세요.” 사실 알피는 이미 나폴리에서 아주 신선한 홈메이드 피자를 먹어봤기에 배달 피자를 먹을 수 있을까 궁금했다. 프레스토 페스토를 좋아할 수 있을까?

“불러달라고?” 엄마가 말했다. “우리는 이제 어떤 것도 불러먹지 않을 거야. 만들어 먹는 거지!”

“우리 집에 토마토, 신선한 모짜렐라, 바질 있어요?” 알피가 물었다.

“언제부터 피자 만드는 법을 알았니?” 엄마가 식탁에서 일어나면서 말했다. 그리고서 찬장에서 천으로 덮인 그릇 하나를 꺼내셨다. 알피와 에밀리아에게 보여주기 위해서 천을 조심스럽게 걷으셨다. 하지만 냄새는 신선하고 부풀어 오른 반죽을 보기도 전에 냄새부터 맡을 수 있었다. 이보다 더 좋은 냄새란 없을 것이다. 엄마는 다시 찬장에 올려놓으면서 말했다. “나랑 지아 할머니가 내일 아침에 만들어서 학교로 가져갈게. 걱정할 필요 없단다.”

“지아 할머니도 만드는 거 도와주실 거예요?” 에밀리아가 물었다. 알피는 누나 마음속에 어떤 좋은 기분이 맴돌고 있다는 걸 눈치 챘다.

“그럼, 당연하지.” 엄마가 말했다.

“피자는 내 전문이지.” 지아 할머니가 말했다.

“정말 엄청나게 맛있어.” 엄마가 말했다. “간단하지만 풍부한 맛을 느낄 수 있지.”

“베수비우스 산언덕에서 따온 토마토만 있다면 정말 맛있을 거예요.” 에밀리아가 말했다.

“아주 좋아. 우리 숙녀님.” 지아 할머니가 말했다.

엄마가 에밀리아를 보고 말했다. “너 그거 어떻게 알았어?”

“뭐 그냥. 학교 역사 시간이랑 뭐 여기저기서 들은 거예요.” 대단한 일 아니라는 듯 에밀리아가 말했다. “우리는 화산에 대해서도 배웠고 또 우리 선생님이 나폴리 근처에 있는 언덕에 대해서도 말해 주셨어요.”

“아무래도 우리 애들이 정말 이탈리아 사람인가보다.” 아빠가 농담했다.

“가끔 제가 나폴리에 대해서 거의 기억하지 못하는 것 같아요. 제가 그곳에서 자랐는데도 말이죠.” 엄마가 말했다.

“나도 그래” 아빠가 말했다. “나는 드문드문 기억이나. 오래된 파스타 공장이나 나폴리 만 근처에 담벼락, 뭐 그 정도.”

알피는 하마터면 거기 가봤다고, 본 적 있다고 할 뻔했으나 지아 할머니가 아무렇지 않은 척하라는 눈빛을 줬다. 그래서 너무나 힘들었지만 최선을 다해서 이렇게 말했다. “우리 다 같이 가봐요. 이탈리아 나폴리에 가서 놀아요. 엄마 아빠가 우리한테 어디서 자라셨는지 보여주세요.”

“그리고 피자를 어디서 사 드셨었는지도요.” 에밀리아가 말했다. 알피는 누나가 분명 트라토리아 플로레노를 떠올리고 있다고 생각했다. 혹시나 부모님이 어렸을 때 그곳에서 먹었더라면? 그렇다면 플로레노 형제들을 알 것이다!

엄마가 식탁을 사이에 두고 아빠를 보면서 말했다. “우리 정말 이 여행 생각해 봐야겠어요.”

아빠도 미소로 답했다. “못 할 이유도 없지.”

알피와 에밀리아는 그날 저녁 음식을 만들기 위해 했던 모든 과정들, 지아 도나텔라, 그리고 단지 함께 식사를 하는 마법과 같은 일이 벌어졌다고 생각하며 젤라또를 행복하게 먹었다.

## 제 16 장

다음 날 엄마가 따뜻한 피자를 주러 학교에 왔을 때, 알피는 한 가지 아주 중요한 것을 물었다.

“지아 할머니가 도와주신 거 맞죠?”

“엄마 혼자서도 할 수 있어. 알지?” 엄마가 말했다. “그런데, 응 맞아. 지아 할머니가 도와주셨어. 지아 할머니한테 치즈를 맡겼지.” 엄마는 알피의 머리를 헝클어뜨리면서 친구하고 맛있는 점심을 먹으라고 말했다. 학교는 파티를 하기 위해 반을 합쳤다. 에밀리아네와 알피네가 같은 그룹이 되었다.

교실은 미니 UN으로 바뀌었다. 벽에는 전 세계 국기들을 걸어놓고, 국기만큼이나 알록달록한 음식들은 교실 내부의 반을 둘러싼 책상 위에 놓여 있었다. 에슈 선생님과 제임스 선생님이 오늘 행사를 도와서 음식들을 먹기 좋게 잘 놔 주셨고 접시며, 냅킨, 포크, 젓가락까지 모자라지 않게 준비해 주셨다.

“알프레도” 알피와 같은 반 친구이면서도 좀 짜증나게 하는 한 녀석이 알피를 불렀다. 이 찰리라는 녀석이 알피가 주의 깊게 지켜보고 있는 피자를 가리켰다. 알피는 피자를 지켜내야 한다고 생각했지만 왜 그래야 하는지는 몰랐다. “너 이거 로마에서 가지고 왔냐?”

찰리는 알피를 놀리려고 한 말이었지만 알피는 호락호락하게 넘어가지 않았다. “나폴리 말하는 거니? 아니, 우리 엄마랑 이모 할머니가 직접 만드신 거야.”

“음, 그렇군.” 찰리가 말했다. “그래서 뭐, 네가 내일 로마라도 간다는 뜻이니?”

“잘 모르겠어.” 알피는 정말로 그럴 생각 중이라는 듯 어깨를 으쓱하며 말했다.

“알피야!” 베키가 불렀다. 같은 반 여자 친구인 베키는 피자 박스 쪽을 보고 있었다. “너 정확히 언제 이탈리아 다녀왔어?”

“별로 오래되지 않았어.” 알피가 말했다. 베키가 피자 박스를 보고 있는 모습을 보니 찰리와는 다르게 정말로 알피의 여행에 대서 듣고 싶어 하는 것 같았다. “네가 원한다면 학교 끝나고 내 여행이 어땠는지 말해줄게. 예를 들면 내가 지하

묘지를 뚫고 어떻게 도둑한테서 탈출했는지 말이야.”

“와! 정말?” 베키가 말했다.

“정말!” 알피가 답했다.

“실례합니다, 알프레도?” 에밀리아가 말했다. 에밀리아가 베키를 쳐다보고 있었다. “알피랑 한 마디만 할게.”

“나 금방 올게.” 알피가 베키한테 말했다.

에밀리아는 알피의 팔을 잡아당겨 교실 반대편 독일 소시지 브트부르스트가 있는 코너 쪽으로 내몰았다. “너 잘 들어.” 에밀리아가 조용히 말했다. “내가 생각해 봤는데, 지아 할머니가 피자 만드는 거 도와주셨대?”

“처음에는 내가 여쭙봐서 기분상해 하시는 거 같더니, 곧 지아 할머니가 도와 주셨다고 하시드라.”

“너 이게 무슨 말인지 알지?” 에밀리아가 말했다. “애들이 피자 먹기 시작하면, 짠하고 나폴리로 가게 될거야.”

“나도 알아!” 알피가 말했다. “나도 똑같은 걸 생각하고 있었다고!” 알피는 반 친구들에게 도시 안에 시장, 트라토리아 플로레노, 지하 묘지를 어떻게 가는 지 보여주는 투어가이드가 된 모습을 상상했다. 이번에는 베수비우스 산을 갈 수 있을지도 모르겠다. 알피는 누나가 베수비우스 산을 가보고 싶어한다는 걸 알고 있었다.

“자 여러분!” 에슈 선생님이 학생들을 불렀다. “여러분이 가져온 음식을 소개 할 시간이에요.”

학생들이 교실 중앙에 모였다. 두세 명씩 팀을 이뤄서 나라와 지역 그리고 가지고온 음식에 대해서 소개했다. 영국의 소시지와 으깬 감자, 멕시코의 타메일, 모로코의 쿠스쿠스, 그 외에도 수많은 음식에 대해서 알게 되었다. 알피와 에밀리아의 차례가 되자 에밀리아가 발표를 주도했다.

“우리 가족은 이탈리아에서 왔어요.” 에밀리아가 자랑스럽게 얘기했다. “우리 엄마와 아빠는 우리 나이쯤에 미국으로 오셨지요.”

“같이는 아니에요.” 알피가 말했다. 이 얘기에 선생님들과 아이들이 웃었다. “두 분은 미국에 온 후에 대학에서 만나셨어요.”

“물론 그거야 그렇지요.” 에밀리아가 말했다. 이 음식은 이탈리아 남부의 나폴

리 피자예요. 이 피자가 왜 나폴리 사람들에게 특별하냐면 많은 재료가 들어가지는 않지만 아주 신선하며 맛있는 재료를 사용하기 때문이에요.“

“그리고 이 피자는 나폴리에서 태어나고 자란 우리 엄마와 이모 할머니가 손수 만드셨어요.” 알피가 덧붙였다.

“그러니까, 맛있게 드세요.” 에밀리아가 양팔을 넓게 벌리며 말했다.

마침내 모든 발표를 마치고 음식을 맛볼 시간이었다. 학생들은 맛보고 싶은 나라의 음식을 선택할 수 있었고 알피와 에밀리아는 피자 주변에 몰려든 같은 반 친구들을 자세히 지켜봤다. 남매는 이미 피자 한 조각씩을 손에 들고 친구들이 먹기 시작하자마자 입에 넣을 준비를 하고 있었다.

“베키야, 여기. 네거 여기 챙겨줬어.” 알피가 큼지막한 피자 한 조각이 놓인 접시를 주며 말했다. 에밀리아가 눈을 굴렸지만 알피는 못 본체 했다.

베키가 피자 한입을 먹었다. “음! 정말 맛있다.” 입에 한가득 넣은 채로 말했다.

“나폴리를 맛본 것 같지 않니?” 알피가 말했다.

“응! 그런 것 같아.” 베키가 말했다. “너 프레스토 페스토에서 타코 익스플로전 피자 먹어본 적 있어? 그거 정말 맛있어.”

알피는 믿을 수 없었지만 베키가 한 말 때문에 베키를 외면해야 했다.

알피는 에밀리아와 함께 서서 다니엘 맥켄지가 피자 한 조각을 집어서 뽀족한 부분을 입으로 넣는 것을 지켜봤다. 다니엘이 피자를 먹으면서 친구 오스틴과 말을 하더니 곧 오스틴도 피자 한 조각을 집어 들었다. 하지만 어떤 일도 벌어지지 않았다. 세 명, 네 명, 다섯 명, 그리고 계속해서 많은 친구들이 피자를 먹었지만 어떤 일도 일어나지 않았다. 어느 누구도 어디론가 떠나지 않았다.

“채네 왜 아무데도 안 가?” 에밀리아가 물었다.

“아마 우리가 같은 시간에 먹어야 하는 거 아닐까?” 알피가 말했다.

“그리고 나폴리에 관한 이야기를 해줘야지.” 에밀리아가 말했다. “우리가 체폴레 먹을 때 지아 할머니가 고향에 관한 얘기 해줬던 거 기억나지?”

남매는 아이들 무리 한가운데에 가서 할 수 있는 최대한으로 노력했다.

“나폴리에 거리는 아주 좁은 조약돌로 덮인 길로 돼 있어.” 에밀리아가 피자 한 입을 베어 물면서 말했다. “너희들 아주 조심히 걸어 다녀야 해. 그렇지 않으면



면 돌에 발이 걸려 넘어지거나 빠르게 지나가는 사람들하고 부딪칠지도 몰라.”

“거기 사람들은 모두 바쁘지만 그건 아주 중요하게 해야할 일이 있기 때문이야.” 알피가 빨리 생각해내려고 애쓰며 말했다. “거리를 뚫고 지나가는 작은 차들이 아주 많은 바쁜 도시지.”

“맞아. 너희들 안 보이니?” 에밀리아가 물었다.

“군중들? 사람들?” 알피가 말했다. “거리?”

“그리고 작은 차들?” 찰리가 말했다. “응, 알겠다, 알겠어.”

피자는 금방 동이 나고 학생들은 그리스의 지로를 맛보러 갔다.

“왜 이게 안통하지? 뭐가 문제인거야?” 에밀리아가 물었다. “우리 그냥 정말이지 꿈을 꾸 건가봐.”

“그렇지 않아.” 알피가 말했다. “누나도 꿈꾼 게 아닐 거야.”

“그럼 지아 할머니가 여기 있어야 하는 거 아닐까?” 에밀리아가 말했다.

“학교 끝나고 곧장 집으로 가보자.” 알피가 말했다. “지아 할머니한테 뭐 만들어 달라고 하자. 체폴레를 더 만들어 달라고 하자. 나폴리나, 이탈리아, 여행, 이런 말은 한마디도 하지 말고 그냥 지아 할머니 음식이 좋다고만 말하자...”

“그리고 지아 할머니가 해주는 이야기도.” 에밀리아가 덧붙였다.

“그리고 나서 어떤 일이 벌어지나 한번 봐보자. 어때?”

“좋아!” 에밀리아가 말했다.

학교 끝나는 종이 울릴 때까지 남매는 겨우야 기다렸다. 학교가 끝나자 알피와 에밀리아는 정문으로 뛰쳐나가 집으로 가는 인도로 달려 내려갔다. 둘은 신호등이 파란 불로 바뀔 때까지 폴짝 폴짝 뛰며 기다렸고 마침내 집 앞 현관문에 도착했다. 알피는 집 문을 거의 부술 듯이 세차게 쿵 닫았다. 하지만 집안은 너무나 조용했다.

“지아 할머니? 도나텔라?” 알피가 불렀다. 에밀리아는 알피를 따라 부엌으로 들어갔다.

“차오, 라가지! 아이고 우리 예쁜 것들” 지아 도나텔라가 아일랜드 식탁 뒤에서 말했다. 지아 할머니 앞에 있는 조리대는 그릇, 냄비, 향신료 통 그리고 신선한 재료들로 가득 차 있었다. “자 너희들 이제 새로운 모험을 떠날 준비 됐니?”

## 작가에게서 온 편지

피자는 제가 처음으로 만들었던 요리예요. 나폴리 피자를 우리 할아버지와 함께 만들었어요. 피자를 함께 만들면서 할아버지는 아름다운 도시 나폴리에서 겪었던 모험을 제게 말해주셨죠. 그리고 저는 저만의 모험을 꿈꿨고 그렇게 만든 피자는 더욱 맛있었죠!

우리 할아버지는 나폴리의 한 도시인 토레 아눈치아타에서 태어나셨어요. 함께 반죽을 만들고 토마토를 썰고 치즈를 갈면서 할아버지는 나폴리의 풍경과 냄새에 대해서 말해주셨죠. 제가 처음으로 나폴리에 갔을 때 우리 할아버지가 왜 그 도시를 그렇게 좋아했는지 이해할 수 있었죠.

나폴리는 유럽에서 가장 오래된 도시 중에 하나예요. 그곳은 중세 고성들과 고대 유적들에서 아름다운 성당들의 건축물들과 멋진 피자들로 가득하죠. 그리고 나폴리의 음식들은 나폴리가 긴 역사동안 전 세계 여행자들을 위한 중심지였다는 것을 보여주죠.

우리 할아버지와 함께 피자를 만들던 그 시간은 떠나고 없지만 이제 저는 우리 딸과 함께 피자를 만들고 있고 할아버지의 나폴리 기억은 영원히 제 곁에 남아있을 거예요.

## 지아 할머니의 토마토 바질 피자

<b>재료</b>	마늘 한 쪽 다져놓기
따뜻한 물 1/2 컵	토마토 큰 것 3개 약 0.5cm 두께로
건조 효모 2tsp	얇게 썰어놓기 (구할 수 있다면,
다목적용 밀가루 2컵	로마 토마토가 가장 좋음)
가는 소금 1tsp	신선한 파마산 치즈 1/2 컵 (약 56g)
엑스트라 버진 올리브오일 2tsp	굵게 썬 바질 팍 채운 1/2컵
옥수수가루 1tbs	가는 소금 1/4 tsp
다목적용 밀가루 약간	
엑스트라 버진 올리브오일 약간	
슈레드 모짜렐라 치즈 1 1/2컵	

**양:** 12인치 피자 한 판

**준비 시간:** 15분

**요리 시간:** 18분~20분

**만드는 시간:** 3시간

**주의:** 반드시 부모님이나 어른과 함께 요리하세요.

**도우 만들기:** 작은 그릇에 따뜻한 물과 이스트를 넣으세요. 미지근한 물이 아니라 손을 넣어도 될 정도의 뜨거운 물이어야 해요. 이스트가 다 녹을 때까지 잘 저으세요.

중간 크기 그릇에 밀가루와 소금을 넣고 저으세요. 그리고 이스트를 녹인 물을 넣어 반죽이 부드러워질 때까지 저으세요. 반죽이 너무 펍펍하면 물을 1 테이블 스푼가락씩 더 넣으세요. 반죽이 너무 질면 밀가루를 1 테이블 스푼씩 더 넣으세요. 밀가루를 뿌린 조리대로 반죽을 옮기세요. 밀가루를 묻힌 손으로 약 5~7분간 반죽이 부드럽고 탄력이 생길 때까지 치대세요.

깨끗한 그릇에 올리브 오일을 몇 방울 넣어 올리브오일이 잘 묻도록 안쪽을

잘 문지르세요. 이렇게 하면 반죽이 그릇에 안 붙어요. 이제 반죽을 그릇에 넣고 랩이나 물기가 있는 깨끗한 키친타월로 느슨하게 덮으세요. 이 그릇을 따뜻하고 바람이 통하지 않는 곳에 두세요. (저는 약 93°C 혹은 200°F로 미리 예열해 둔 오븐에 넣어둬요. 이 방법으로 하고 싶다면 반죽을 오븐에 넣은 후에는 전원을 꺼야한다는 것을 잊지 마세요.) 그리고 약 2시간 동안 반죽이 두 배로 부풀어 오를 때까지 기다리세요.

반죽이 부풀 후에는 주먹으로 두드려서 공 모양으로 만드세요. 랩이나 축축한 키친타월로 느슨하게 싸서 1시간 정도 두세요. 피자를 바로 만들 게 아니라면 하루 정도까지는 냉장고에 보관해도 돼요.

**피자 만들기:** 오븐 안의 철제 선반을 가운데로 옮기고 약 232°C 혹은 450°F로 예열하세요. 테가 없는 베이킹 시트에 옥수수가루를 뿌리세요.

밀가루를 살짝 뿌린 조리대 위에서 밀방망이로 지름 12인치(30.48cm), 두께 1/4인치(0.635cm)가 되도록 미세요. 이제 이 반죽을 미리 준비해 둔 베이킹 시트에 올려놓으세요. 이때 베이킹 시트에 옥수수가루가 골고루 잘 뿌려져 있는지 확인하세요.

피자 반죽 위에 올리브 오일은 조금 떨어트리세요. 다진 마늘을 골고루 펴놓고 모짜렐라 치즈를 뿌리세요. 이때 크러스트 부분을 1인치(2.54cm)정도 남겨 두세요. 썰어둔 토마토를 하나씩 치즈 위에 올리고 파마산 치즈를 뿌리세요. 그 위에 바질을 뿌리세요. 올리브 오일을 한 번 더 떨어트리고 크러스트 부분이 바삭해지면서 밀바닥이 갈색이 되고 치즈가 녹을 때까지 약 18~20분 정도 구우세요. 소금을 약간 뿌리고 먹기 좋게 조각으로 자르세요.

바로 테이블에 올리세요. 부오나페티토! (맛있게 드세요!)

## 지아 할머니의 체폴레

재료	소금 1/4 tsp
설탕 1/2컵, 3tbs	물 1컵
시나몬가루 2tbs	다목적 밀가루 1컵
너트맥 1/2tsp (비밀 재료예요!)	계란 4개
버터 1/2컵	튀김용 올리브 오일

양: 18개

준비시간: 20분

요리시간: 30분

주의: 반드시 부모님이나 어른과 함께 요리하세요.

**만드는 법:** 작은 그릇에 설탕 1/2컵, 너트맥, 시나몬을 넣으세요. 잘 섞이도록 저은 후 따로 잘 놔두세요.

중간 크기의 팬에 버터와 소금, 설탕 3 테이블스푼, 물을 넣고 중간불에 끓이세요. 끓기 시작하면 냄비를 조심히 불에서 내리고 밀가루를 넣고 잘 저으세요. 밀가루가 잘 섞여졌으면 다시 중간불에 냄비를 올리고 반죽이 공처럼 뭉쳐질 때까지 계속 저으세요. 약 3 ~ 5분 정도 걸려요. 그럼 그 반죽을 중간 크기의 그릇에 옮겨 담으세요. 달걀은 스푼을 이용하거나 전기 핸드 믹서기(없어도 괜찮아요)를 저속으로 달걀을 완전히 푼 후에 하나씩 더 넣으세요. 반죽이 부드러워질 때까지 잘 치대세요. 바로 체폴레를 만들게 아니라면 랩으로 잘 싸서 냉장고에 보관하세요.

이제 체폴레를 튀깁니다. 우선 기름을 2인치 정도 깊이로 넣을 수 있는 큰 프라이팬에 올리브 오일을 넉넉히 부으세요. 튀김 온도계의 온도가 약 190°C 혹은 375°F가 될 때까지 중간불로 가열하세요.

큰 스푼으로 1 테이블 스푼 정도의 반죽을 뜬 후 다른 스푼을 사용해서 반죽

을 조심스럽게 기름에 넣으세요. (잘 튀기기 위해서 반죽을 한 번에 너무 많이 넣지 마세요.) 체폴레를 한 번, 두 번 뒤집어서 약 5분 정도 색이 노릇노릇해지고 부풀어 오를 때까지 튀기세요. 다 됐으면 키친타월에 올려 기름기를 빼세요. 시나몬, 설탕, 너트맥이 잘 묻도록 조심스럽게 버무리세요.

뜨거울 때 드세요. 맛있게! 이 체폴레가 여러분을 어디로 데려갈까요?

알피와 에밀리아 남매의 이모 할머니가 나타나자 모든 것이 바뀌어 버렸습니다.  
여기에는 약간의 마법이 더 해졌죠.

알피와 에밀리아는 갑자기 나폴리로 떠나는 모험을 하게 됩니다. 그곳에서 마르코라는 친구를 사귀고, 마르코 가족이 나폴리에서 해마다 열리는 피자 축제의 우승자가 될 수 있도록 최고의 재료를 찾는 여행을 하게 됩니다.

## 감사의 글

2년이라는 길고도 짧았던 대학원 생활을 이 논문으로 마무리한다고 생각하니 시원섭섭한 마음이 가득합니다. 혹시나 서툰 번역 탓에 원본의 뜻이 손상될까 많이 찾아보고 여러 분들께 조언도 구하였지만 여전히 마음 한편이 무겁습니다. 이것이 번역가의 책임감이라는 것일까요. 이 책임감을 잘 짊어질 수 있도록 도와주신 모든 분들께 이 글을 통해 인사드리고자 합니다.

논문을 쓰는 동안 단어 선택과 문맥에 맞는 표현을 함께 고민해 주시고 응원해 주신 지도교수 박경란 교수님, 항상 격려해 주시고 좋은 말씀 많이 해 주셨던 김원보 교수님, 마지막까지 꼼꼼히 검토해 주신 김재원 교수님께 감사드립니다. 그리고 지난 2년 동안 세 교수님뿐만 아니라 Larry 교수님과 김인수 교수님의 지도와 응원 덕분에 제가 이렇게 학교를 마칠 수 있었습니다. 진심으로 감사드립니다.

우리 16기 동기들과 선배님들께도 감사의 인사를 전하고 싶습니다. 모두 힘들고 바쁜 생활 속에서도 동기들의 이해와 배려 덕분에, 그리고 선배님들의 조언 덕분에 대학원을 마칠 수 있었습니다. 힘들고 지칠 때마다 항상 응원해준 친구들, 그리고 하나 밖에 없는 딸을 항상 믿어주시고 격려해 주시는 어머니, 아버지께도 이 글을 빌어 감사의 마음을 전합니다.

교수님께서 졸업은 끝이 아니라 시작이라는 말씀을 하곤 하셨는데 이제야 그 말이 진정으로 실감이 납니다. 교수님 말씀대로 이제 또다시 새로운 시작을 하고자 합니다. 한 발짝, 한 발짝 열심히 나아가 자랑스러운 제자, 동기, 후배, 친구, 그리고 딸이 되겠습니다.

감사합니다.