



아마존에서 자라난 브라질의 뿌리, 만지오카

뿌리채소 '만지오카'는 헤아릴 수 없을 만큼 오랜 시간 사람들과 함께하며 길거리 음식에서 분자요리에 이르기까지, 브라질 사람들의 식탁에 오른다.

Root of Repute

Mandioca, Brazil's staple root vegetable, has a long history and is used in everything from street food to molecular gastronomy creations in São Paulo's top restaurants.

브라질 북부에 위치한 벨렝의 구아자라 만(灣)을 따라 길게 형성된 베르오페주 시장을 거닐다 보면 사방에 불거리가 펼쳐진다. 흔들거리는 보트를 탄 상인들은 아마존 강을 따라 바구니와 꾸러미 속에 식재료를 나른다. 신선한 아사이베리, 수북하게 쌓아 올린 브라질산 견과류, 상자 가득 갖 캐넌 만지오카 등이 이곳 시장으로 운송된다.

‘만지오카’라는 이름은 아마존 유역의 토착민인 투피족의 언어에 근간을 두고 있는데, 영어권에서는 ‘카사바’로, 스페인어권에서는 ‘유카’로 부른다. 투피족이 포르투갈에 처음 소개한 만지오카는 근 7000년 동안 아마존의 다양한 토착 요리에 사용되었다. 브라질과 파라과이 지역 고유의 열대 식물이지만 아프리카와 동남아시아 지역에서도 자라는 만지오카는 녹말 함량이 굉장히 높은 고칼로리 덩이뿌리 식물이다. 섬유질이 풍부하고, 생김새는 고구마 같지만 맛은 감자에 가까운 이 작물은 크게 두 가지로 분류되는데, 뽕은맛을 내는 것과 상대적으로 단맛이 강한 종류가 있다.

브라질에서는 뽕은맛이 나는 만지오카가 많이 나며,

Strolling through Ver-o-Peso Market, which stretches along the Amazonian waters of Guajar Bay in Belm, one encounters interesting sights on all sides. Bins and bundles of exotic culinary commerce are unloaded from wobbling riverboats. The bounty includes baskets of fresh aai berries, piles of Brazil nuts and crates of freshly harvested mandioca.

The latter is the Tupi word for what is known as *cassava* in English and *yuca* in Spanish. Introduced to the Portuguese by the Tupi indigenous people, mandioca has been a staple in indigenous Amazonian cooking for as long as 7,000 years. This tropical plant, native to Brazil and Paraguay but used throughout Africa and Southeast Asia as well, is a high-calorie, starch-rich tuber. It has a fibrous texture and tastes a bit like potato. Mandioca comes in two varieties, bitter and sweet, the former dominant in Brazil and — as it so happens — highly toxic.

집작할 수 있듯이 비교적 강한 독성을 띤다. 베르오페주 시장에서, 상인들은 배에서 막 내린 만지오카를 깨끗이 씻어서 껍질을 벗기고 만지오카의 독성을 띤 성분, 즉 농도 높은 청산화합물을 배출시키는 작업을 장장 12시간 이상에 걸쳐 해낸 뒤, 브라질 각지로 배송한다. 만지오카만큼 폭넓게 식용으로 쓰이는 식재료가 브라질에 있을까. 만지오카는 열대지방 사람들이 섭취하는 탄수화물 중, 쌀과 옥수수 다음으로 소비량이 높은 식재료 축에 속한다.

아마존 지역에서 유래한 식물이긴 하지만 만지오카를 밀렵에서만 채취할 수 있는 것은 아니다. 만지오카 재배 방식은 아주 간단한 편이어서 가정집 마당이든 기업형 농장이든, 혹은 소규모 농장이든 어디서나 생산이 가능하다고 보면 된다.

상파울루에서 북쪽으로 약 100킬로미터 떨어진 모롱가바 지역의 ‘파젠다 산타 아델라이지 오르가니쿠스’ 농장에서 유기농으로 농사를 짓는 다비드 랄리테라는 80가지가 넘는 과일과 채소류를 재배해 ‘에피스’ ‘마니’ 등 상파울루의 최고급 레스토랑에 납품한다. 파리 태생으로 세계적인 광고회사의 미디어 디렉터였던 랄리테라는 2012년에 프랑스를 떠나 브라질에 정착해 농사를 짓는 ‘귀농’을 택했다.

“여기 브라질이 만지오카 원산지여인지 상대적으로 재배하기가 쉬운 편이라고 할 수 있죠. 그저 뿌리가 조금 난 유묘(幼苗) 상태인 ‘하마스’를 두 개 심고 약 1년, 즉 12개월 동안 기다리면 됩니다. 잘생긴 만지오카를 수확하고 싶어 하는 이에게 조언을 하자면 우기에 유묘를 심고 개미가 해를 끼치지 못하게 약간의 방제 처리를 하는 거죠. 만지오카에 꽃이 피기 시작하면 이제 수확할 때가 됐다는 겁니다.” 랄리테라의 말이다.

식당에서 조리되기 전 날것 그대로의 만지오카는 리우데자네이루에서는 ‘아이핑’으로, 브라질 북동부에서는 ‘마카세이라’로 지역에 따라 제각기 다른 이름으로 불린다. 하지만 어떤 이름으로 불리든지 간에, 만지오카에 대한 브라질 사람들의 애정은 깊고도 뜨겁다. 삶아서 감자 대신에 곁들임 요리로 내거나, 술안주로 즐기는, 바삭하게 튀겨내는 ‘보테쿠스’도 인기 있다. 그리고 가루를 내서 구운 ‘파로파’ 또는 가루를 곱게 간 ‘파리냐’ 등은 소스를 듬뿍 친 요리나 쌀과 콩, 때로는 그릴에 구운 고기에 풍미를 더한다.

모롱가바 지역의 ‘파젠다 산타 아델라이지 오르가니쿠스’에서 브라질의 대표적인 식재료 중 하나인 만지오카를 재배하는 모습(왼쪽 페이지). 자신의 유기농 농장에서 갓 수확한 만지오카를 보여주는 농장주 다비드 랄리테라(위).

Mandioca, a staple food of Brazil, is one of the crops grown on Fazenda Santa Adelaide Orgnicos in Morungaba (opposite). David Ralitera displays mandioca from his organic farm (above).



FROM JUNGLE TO FARM At Ver-o-Peso Market, fresh-off-the-boat mandioca is cleaned, peeled and drained of deadly concentrations of cyanide compounds by gaggles of market workers (the de-juicing process takes over 12 hours) on its way to all corners of Brazil. No other Brazilian foodstuff is more versatile or widespread — so much so that today mandioca is the third-largest source of food carbohydrates in the tropics (after rice and maize).

Though it has its origins in the Amazon, mandioca farming is not limited to the jungle — the simple cultivation process means it can be produced across the entirety of Brazil, from backyard gardens to large corporate farms, including organic ones.

At Fazenda Santa Adelaide Orgnicos in Morungaba, about 100km north of So Paulo, organic farmer David Ralitera produces over 80 types of fruits and vegetables, including mandioca, and supplies some of So Paulo’s finest restaurants, including heavy-hitters Epice and Man. A native Parisian and former media director at an internationally renowned advertising agency, Ralitera walked away from croissants and the Eiffel Tower in order to get his hands dirty in Brazilian soil full time in 2012.





농장에서 식탁까지 지역별로 조리 방법이 다른 점도 재미있다. 아마존에서는 만지오카 즙을 소금, 바질과 비슷한 허브의 일종인 아우파바카, 치커리와 함께 섞어 '투쿠피'라는 소스를 만들고, 만지오카 잎을 갈아 넣고 훈제한 돼지고기나 말린 고기를 함께 끓인 '마니소바'라는 탕을 쌀밥 위에 얹어 내기도 한다.

북동부에서는 달콤하면서도 촉촉한 '볼루 지 마카세이라'라는 케이크를 만들 때 만지오카를 쓰고, 브라질 길거리 음식 중 가장 저렴하면서도 맛은 훌륭한 타피오카 크레페를 만들 때 사용하기도 한다. 그런가 하면 남쪽에서는 '바헤아두'라는 고기 탕을 조리할 때 국물을 걸쭉하게 만들기 위해 만지오카 가루를 사용한다. 이 외에 수많은 요리가 있다. 물론 상파울루를 대표하는 레스토랑인 '돔'의 알레스 아탈라, 마니의 엘레나 히주, 에피스의 아우베르투 란드그라프 등의 스타 셰프들의 손을 거치면 만지오카는 다시 한 번 근사하게 변신한다.

에피스에서는 상상을 초월하는 만지오카를 맛볼 수 있다. 란드그라프 셰프의 야심 찬 메뉴, '오보 에 만지오카'만 봐도

상파울루의 농수산물 시장에서 한 행상인이 만지오카를 진열하고 있다(위). 상파울루에서 손꼽히는 파인 다이닝 레스토랑인 '에피스' '돔'과 같은 곳에서도 만지오카는 사랑받는 식재료다(오른쪽 페이지).

A vendor at São Paulo's CEAGESP market arranges a display of mandioca (above). Haute cuisine dishes are prepared and served at Epice and DOM, two of São Paulo's top restaurants (opposite).

"The cultivation of mandioca is relatively easy here in Brazil because it is a native plant," explains Ralitera. "You simply insert two manioc *ramas* [young plants with a bit of root] into the soil and wait 12 months for harvesting." In order to produce high-quality mandioca, he continues, they plant during the rainy season and have to implement a system for ant control. "We know the mandioca is ripe when a few flowers begin blooming on the plants."

On its way to the plate, mandioca gets a name change depending on its destination (it is more commonly referred to as *aipim* in Rio de Janeiro and *macaxeira* in the northeast), but Brazilian devotion to the root vegetable crosses regional boundaries. At its most common, mandioca is served boiled as a side dish in place of potatoes; as a fried, alcohol-absorbing bar snack in drinking dens known as *botecos*; and ubiquitously as *farofa* (toasted raw manioc flour) or *farinha* (raw grated manioc flour), both used as a texturizing condiment in saucy dishes, rice and beans or directly on grilled meat.

There are regional variations as well. In the Amazon, extracted mandioca juice is mixed with salt, *alfavaca* (a plant similar to basil) and chicory to make a tasty sauce called *tucupi*; and mandioca leaves are ground and boiled to make *maniçoba*, a stew that also includes salted or smoked pork and dried meat, and is served over rice.

In the northeast, it is corralled into a sweet and moist cake known as *bolo de macaxeira*, and used to make the base for tapioca crepes, one of Brazil's best and cheapest street eats, served in both savory and sweet versions. In the south, mandioca flour is used as a thickening agent in *barreado*, a rich meat stew served in a clay pot. And so it goes. All of this, of course, before mandioca falls into the hands of superstar chefs like Alex Atala of DOM, Helena Rizzo of Maní and Alberto Landgraf of Epice, São Paulo's top three fine-dining destinations.

At Epice, mandioca knows no bounds. Take Landgraf's Ovo e Mandioca, for example: an egg is poached at 64C with a creamy mandioca emulsion, mushroom vinaigrette and crunchy dehydrated mandioca. "The idea is to showcase the different textures of mandioca in the same dish," says Landgraf. For dessert, try a nitrogen-induced

그렇다. 섬썬 64도에서 익힌 수란(水卵)에 되직한 질감의 소스인 만지오카 유화액을 곁들이고, 버섯 비네그레트 드레싱과 바삭 건조시킨 만지오카를 뿌려 먹는 요리다. 디저트로선 질소를 이용해 연기를 만들고 그 안에 만지오카 유화액, 시칠리아산 레몬 크림, 얼린 사탕수수 주스를 곁들여 낸다. 란드그라프는 "만지오카의 다양한 식감을 보여주기 위해 만든 요리"라며 "신맛이 나는 재료를 즐겨 쓰는 터라, 만지오카의 단맛이 요리의 균형을 맞추는 데 도움을 준다"고 말했다.

한편으로 "만지오카를 튀겨서 집에서 만든 칠리 소스를 뿌리고 차가운 맥주랑 함께 먹는 게 최고의 맛"이라는 랄리테라의 말처럼, 서민적인 요리부터 최고급 분자요리에 이르기까지 브라질 요식계에서 만지오카는 빠질 수 없는 재료다. 란드그라프에 따르면, 만지오카는 과거 브라질 사람들의 주식이었다고 한다. "포르투갈 사제들이 밀을 들여오기 전까지 만지오카는 모든 요리의 기본이었어요. 브라질 전 국민이 먹을 수 있는 재료였죠. 이 정도면 브라질 음식 사상 가장 중요한 식재료라고 해도 과언이 아니겠죠?"

글 케빈 라움 사진 안나 시우베이라

smoke bomb with mandioca emulsion, Sicilian lemon cream and frozen sugarcane juice. "The principle flavor of mandioca tends toward sweet," he explains. "I work a lot with acidity and mandioca often helps balance the dishes."

Those with decidedly simpler tastes have their own ways to prepare mandioca. "My favorite way to eat mandioca is fried with homemade sweet chili and a pint of frozen beer," says Ralitera, the organic farmer.

All agree, though, about mandioca's dominant role in Brazilian cuisine — from time-tested fare to molecular gastronomy and fusion creations. "Historically, mandioca was the staple food of the Brazilian people," explains Landgraf. "Before wheat was brought by Portuguese priests, mandioca was the base of everything — it was all the population had to eat. It is perhaps the most important ingredient in the history of Brazilian cuisine."

By Kevin Raub Photographs by Anna Silveira

