

오광록 기자의 '광주 5味' 요리 도전기 <3> 송정 떡갈비



“떡갈비의 맛은 다지고 굽기에 달렸네요”

“아아, 내가 한 음식은 별로 맛이 없어야”
엄마는 왜 본인인 한 음식은 잘 먹지 않았을까. 누가 가르쳐준 것도 아닐 텐데, 아내 또한 자신의 요리는 즐겨 먹지 않을까. 정말이지, 여자는 피붙이가 먹는 것만 봐도 배가 부른 건지.

광주문화재단의 남성 대상 요리 강습 프로그램인 제6기엑티브시니어 전통음식 특별강좌 두 번째 요리인 송정 떡갈비를 직접 만들어 보니 어렵듯이 알겠다.

먹을 것이 귀했던 탓도 있었지만 마늘과 생강을 다지고, 고기를 구우며 몸에 잔뜩 밴 음식 냄새가 입맛을 떨어뜨린다는 것을, 재료를 씻고, 다듬고, 굽다 보면 온몸에 힘이 빠져 신해진미도 맛이 없다는 것을, 그리하여, 평생 부엌에서 밥을 한 엄마는 나이를 먹을수록 ‘입맛이 없어져 이젠 간도 못 맞추겠다’란 소리를 입에 달고 산다는 것을.

어쩌다 한 번씩이라도 남자가 요리를 해야 하는 이유도 여기에 있다. 하루종일은 손가락 까닥 않고 온전한 밥상을 받게 해 주는 것이 가족 입에 음식 들어가는 것만 보고도 행복해 했던 ‘한국 여성의 사랑법’에 대한 남자의 보답이다.

요리를 할 거면, 제대로 하자. 송정 떡갈비를 맛있게 만들기 위해서는 두 가지만 잘하면 된다.

지난 22일 광주문화재단 전통문화관에서 열린 이 강좌의 강사인 최영자(광주시지정 무형문화재 남도의례음식장) 씨는 “잘 다지고, 잘 구우면 된다”고 말했다.

떡갈비의 맛은 어떻게 고기를 다지는 나에 따라 달라진다. 요즘은 기계로 다지는데 칼로 다진 것에 비해 맛이 덜하다. 질긴 고기를 다지는 과정은 생각보다 힘이 들기 때문에 떡갈비는 남자가 하면 더 생색나는 요리다.

소 갈비뼈에서 살을 발라낸 뒤 도마 위에 올려놓고 칼로 내려쳐 다지면 된다. 다지면서 지방 덩어리는 떼어내는

칼로 다지고 지방은 떼어내야 떡갈비 양념엔 조선간장이 최고 양념·다진마늘 넣고 치면 다음 구울 때 뒤집기는 딱 한 번만

것도 요령이다. 지방이 많이 붙어 있는 부위는 칼날이 들어가지 않아 잘 다져지지 않는다.

미리 갈비뼈는 살짝 데쳐 놓는다. 갈비 양념은 간장이 중요하다. 간장 종류를 제대로 알고 쓰는 것도 맛있는 요리의 비법이다.

간장은 크게 조선간장과 양조간장(진간장, 조림간장)으로 나눌 수 있다. 색깔이 약간 맑은 게 집에서 담근 조선간장이고, 짙으면 양조간장이다. 양조간장은 종류가 많아 헷갈리는데, 간장 뚜껑의 색깔이 진할수록 짭짤이 난다. 검은색, 빨간색, 주황색 순으로 짜고 가격도 비싸다.

떡갈비에는 조선간장을 쓰거나 양조간장과 조선간장을 반반 섞어 넣어도 된다. 먼저 손으로 째어 먹어보고 짭 정도를 가늠해 간장 양을 조절해야 한다.

다진 고기에 양념, 다진 마늘·쪽파를 넣은 뒤 잘 치대야 한다. 많이 치대야 굽는 과정에 고기가 흩어지지 않는다. 치대수록 끈기가 생기기 때문이다. 초보는 짐살이나 밀가루를 넣는 것도 방법이다. 보기 좋은 떡이 맛도 좋다. 데친 갈비뼈에 다진 고기를 양손으로 꼭꼭 눌러

붙인 뒤 프라이팬, 오븐, 그릴에 구우면 된다. 숯불에 구워야 가장 맛있지만 집에서 하기에는 프라이팬도 나쁘지 않다.

고기를 구울 때는 자주 뒤집지 말고, 딱 한 번만 뒤집어야 한다. 뒤집는 과정에 육즙이 빠지고, 멍쳐진 고기가 흩어

지기 때문이다. 약한 불에 뚜껑을 닫아 굽다 보면 육즙이 나오는데, 육즙이 어느 정도 나왔을 때 뒤집으면 된다.

/kroh@kwangju.co.kr

송정떡갈비 맛있게 만들기



- ◇재료
- ▲주재료 : 쇠갈비 4대, 갈빗살 500g, 잣 1큰술
 - ▲갈비양념 : 국간장 3큰술, 꿀 2큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름, 후추
- ◇만드는 법
1. 마늘, 쪽파를 다진다.
 2. 갈비 양념장을 만든다.
 3. 쇠갈비에서 살을 발라내어 굽게 다진다.
 4. 갈비뼈는 살짝 데쳐 놓는다.
 5. 갈비뼈에 양념한 다진 고기를 붙인다.
 6. 석쇠나 팬에 구워낸다.
 7. 잣가루를 뿌려 낸다.



광주문화재단 전통문화관에서 열린 제6기엑티브시니어 전통음식 특별강좌 수강생들이 송정 떡갈비에 쓸 양념을 만들고 있다.

한평갤러리로 ‘7+2 동행’

내달 14일까지 전현숙·문유미 등 ‘다다’ 입주작가 초대전

대인예술시장 내 한평갤러리는 다음달 14일까지 ‘7+2 동행’을 주제로 올해 첫 전시를 개최한다.

예술인창작스튜디오 다다(이하 다다)에 입주한 전현숙·문유미·서영실·정유승·김엽·조은솔·정호정씨 등 여성작가 7명과 장운환·최은태씨 등 남성작가 2명이 함께하는 전시다.

이번 전시는 다다 입주 작가 초대전이다. 다다는 지난해 1기 입주 작가를 선발, 운영했으며 올해 청년부터 중년까지 다양한 연령대의 작가들을 초대했다.

전시에서 참여하는 작가들은 때로는 진중한 태도로, 때로는 익살과 해학으로 세상을 바라보는 작품을 선보인다.

문유미씨는 신체와 오브제를 활용한 즉흥적인 퍼포먼스를 진행, 몸의 언어로 조형적인 아름다움을 드러내고, 김엽씨는 스텀라에 미적 생명력을 불어넣는 작업을 선보인다.

서영실씨는 동물과 자연, 도시풍경 등을 통해 인간의 폭력을 고발하고, 정유승씨는 미디어매체에 등장하는 영웅 캐릭터를 회화나 시각미술로 재구성한 작품을 전시한다.

전시 기간 부대행사로 2월 ‘복음(福音)’을 주제로 열리는 ‘세시봉’ 전 시민참여 작품을 모집하고, ‘다다 창작스튜디오 어떻게 운영할 것인가?’를 주제로 워크숍을 진행한다.

문의 062-233-1420. /김경인기자 kki@kwangju.co.kr



조은솔 작 'Disguise'



김엽 작 'Take out snow'

수녀와 수사가 만드는 팟케스트

‘수도원 책방’ 방송

“수녀와 수사가 만드는 새로운 팟케스트, 세상의 모든 매체, 특별히 책을 중심으로 세상과 교화를 나누며 살아가는 이야기를 나누려 합니다.”

성바오로수도회의 황인수(이냐시오) 수사와 성바오로수도회의 김경희(제마) 수녀가 진행자로 나선 ‘수도원 책방’은 책을 중심으로 음반과 영화 등 다양한 미디어를 소재로 이야기를 나누는 형식으로 30여 분간 방송된다.

‘수도원 책방’은 종교적인 내용에만 국한하지 않고 비신자들도 부담없이 들을 수 있도록 다양한 내용을 다룰 계획이다.

2월2일 정식 방송을 앞두고 25일 일요일 ‘맛보기’ 방송에서는 일본의 철학자 사사키 아타루의 에세이 ‘질라라, 기도하는 그 손’과 유럽에서 시작된 전 세계로 확산한 ‘휴먼 라이브러리’ 운동이 소개됐다.

‘수도원 책방’은 앞으로 매달 1일을 기점으로 10일 단위로 새로운 방송이 업로드될 예정이다.

스마트폰에서 팟케스트 청취 애플리케이션인 ‘팟빵’이나 애플 아이튠스를 통해 들을 수 있으며 웹에서는 포털 사이트에서 ‘수도원 책방’으로 검색해서 들을 수 있다. /연합뉴스

모임이 있으신가요? 귀한 손님 대접하시는지요?

금수장관광호텔 아리랑하우스에서 정성껏 모시겠습니다.



건강한 한정식으로 즐거운 만남이 완성되는 곳!

- 부담없는 가격의 내 집 처럼 편안한 객실
- 30년 전통 광주음식명가 한정식 아리랑하우스
- 각종 모임을 위한 대소 연회장
- 300가지 와인을 즐길 수 있는 카페 보네르
- 맞춤형 출장도시락



연회장



세미나



가족모임



상견례



금수장관광호텔 아리랑하우스 | 계림동 홈플러스 건너편 | 예약문의 (062)525-2111 | www.geumsoojang.com | 연말 송년모임은 전통있는 아리랑하우스



1·2층 이태리가구



3층 통원목가구



4층 모던가구

이태리가구 혼수가구 특가전

홍스케이스 SINCE 1990

www.hong79.com

광주 동구 장동 58-15

☎ 1899-0240