

오광록 기자의 '광주 5味' 요리 도전기 〈4〉 김치

그대가 있어 삶은 고구마 하나로도 겨울밤이 행복했다. 가난도 그리 남루하지 않고, 슬 픔도 질기지 않았다. 그대가 있어 갓 지은 밥 한 그릇에도 행복이 가득했고, 눈 쌓인 장독 의 배는 늘 불러 있었다. 그대가 있어 사랑하는 사람이 배추 잎을 마저 찢을 때까지 젓가 락으로 꼭 잡아줘야 하는 것도 알았고, 남은 배추 잎을 먹으며 '식구'(食口)라는 다정한 단어도 기억하게 됐다. 그리하여, 하얀 셔츠와 가방 속 교과서에 묻은 그대의 얼룩은 부 끄럽지만 서로 웃게 하는 추억이었다. 그리하여, 한국사람은 웃는 얼굴로 사진을 찍기 전 그대의 이름을 부르는지도 모른다.



"비닐봉투 있으면 배추 간하기 쉬워요"

김치. 더 이상 설명할 필요가 없는 한 국인의 음식이다. 가장 즐겨 먹고, 찌개 와 찜 등 순식간에 다양한 요리로 진화 하는 마술 같은 식재료다.

하지만 쉽게 담글 수 없고, 어머니가 장모가 가져다주기에 담그려는 사람도 줄고 있다는 게 함정. 고장마다, 집마다 넣는 재료가 다양하고 맛도 달라 더욱 담그기 힘들어하는 게 김치다.

비법은 '김치를 담그다'는 문장 안에 숨겨져 있다. 사전적 의미로 '담다'는 '김치, 술, 장, 젓갈 따위를 만드는 재료 를 버무리거나 물을 부어서, 익거나 삭 도록 그릇에 넣어 두다'는 뜻이 있다.

지난달 29일 광주문화재단 전통문학 관에서 열린 제6기액티브시니어 전통음 식 특별강좌의 강사 최영자(80·광주시 지정무형문화재 제17호 남도의례음식 장)씨의 말을 빌려 쉽게 설명하자면, 간 을 잘하고 잘 비비면 되는 게 김치다. 재 료를 버무려 잘 익게 하는 것이 비법이 라는 말이다.

김치를 잘 담그는 첫 번째 관문은 배 추 간을 잘하는 것이다. 배추 간만 잘해 도 절반은 성공한다. 먼저 배추를 잘라 소금물 봉지에 넣고 반나절 대야 이용땐 적절히 뒤집기 소금간만 잘해도 반은 성공

미나리 45도로 어슷썰면 김치와 흩어지지 않아요

야 하는데, 뿌리에서 줄기까지의 ⅓만 칼집을 낸 뒤 나머지는 양손으로 찢어야 잎이 잘게 떨어지지 않고 분리된다.

이후 소금물에 담그는데, 잘 뒤적거려 고루 간이 배게 해야 한다. 배추를 뒤집 는 게 번거로우면 대야보다는 비닐봉투 에 배추를 담아 두는 것도 방법이다.

소금물에 배추를 담그는 시간은 염도 에 따라 다르지만 통상 반나절 가량이 며, 절이는 과정이 굉장히 중요하기 때 문에 처음 도전하는 사람은 주변의 도움 을 받아 '감'을 잡아가야 한다.

그래도 힘들다면, 차라리 절임배추를 사라. 단, 절임배추는 소금물을 재사용

하는 곳이 많아 집에서 절이는 것보다 짠맛이 많이 날 수 있으니 잘 씻어 물기 를 짜줘야 한다. 물이 잘 빠져야 나중에 김치에서 물이 나오지 않는다.

배추 소의 핵심은 '과하지 말 것'이다. 찹쌀풀이 많이 들어가면 김치가 일찍 삭 고, 과일도 많이 넣으면 숙성이 빠르다.

가족 입맛에 맞게 젓갈과 재료를 적당 히 넣으면 된다.

찹쌀가루는 미리 물에 잘 푼 뒤 육수 에 넣어야 떡이 안 진다. 찹쌀 밥을 지어 갈아도 된다. 무를 갈아서 넣으면 시원 한 맛이 난다. 이렇게 만들어진 양념을 미리 하루 재워 숙성하면 더욱 맛있는 배추소를 만들 수 있다.

비법 하나 더. 김치 양념에 미나리를 넣으려면 도마와 칼의 각도가 직각이 되 게 써는 것보다 칼이 나가는 반대 반향 (오른손잡이는 왼쪽)으로 45도가량 기 울려 썰면 좋다. 둥글게 썰린 미나리는 나중에 김치에서 쉽게 떨어져 상이나 바 닥을 더럽히는 경우가 많지만 잘린 단면 이 죽창처럼 뾰족하면 김치에서 덜 떨어 진다.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr



■ 김치 맛있게 담그려면

배추 6kg, 천일염 6컵, 고춧가루 360g, 무 500g, 미나리 100g, 쪽파 150g, 대파 1개, 새우젓 1컵, 멸치젓 1컵, 멸치액젓 1/2컵, 마늘 100g, 생 강 20g, 배 1개, 찹쌀풀 2컵, 깨 3큰 술, 육수 3컵(다시마·멸치·새우·양 파·무·마른표고버섯)

◇만드는 법

1. 배추는 뿌리 쪽에 칼집을 넣어 반으로 가른다.

2. 물 3ℓ에 소금을 절반 넣고 녹 인 다음 배추를 담가 적신다. 배추 줄기에 소금을 켜켜이 뿌려 절인다. 절이면서 자주 배추를 뒤집는다.

3. 절여진 배추는 3회가량 씻어서 1시간 정도 채반에 엎어서 물기를

4. 육수를 끓여 식힌다.

5. 찹쌀가루를 육수에 넣고 풀을

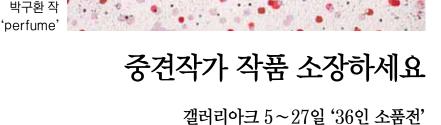
6. 무는 단단할 걸로 골라서 깨끗 이 씻어 채 썬다.

7. 대파는 흰색 부분만 채 썰고, 미나리·쪽파는 4cm 길이로 썬다.

8. 생강, 마늘, 멸치젓, 새우젓을 간다.

9. 육수와 젓갈에 고춧가루를 넣 어 불린 뒤 썰어둔 양념을 넣어 버무 려 김치 소를 만든다.

10. 배추 사이에 김치 소를 넣어 마무리한다.



'거실에 작은 그림 한점 걸어보는 건 어떠세요.'

지역 중견 작가들의 작품을 저렴한 가 격에 컬렉션 할 수 있는 전시가 열린다. 갤러리아크는 5일부터 27일까지 지역

중견 작가 36명을 초대해 '2015 청양전-

36인 소품전'을 개최한다. 이번 전시에는 강남구, 김영화, 김진 희, 김해성, 김효삼, 류재웅, 박구환, 박 태후, 윤세영, 임근재, 전현숙, 정상섭,

조강현, 한희원 작가 등이 참여해 6호 미

만 작품들을 선보인다. 전시 작품 가격 은 15만~30만원 사이다.

갤러리아크는 작가와 시민이 미술로 소통할 수 있는 기회를 만들기 위해 이번 전시를 기획했다. 전시 개막식은 5일 오 후6시다.

한편 지난 2013년 서구 풍암동에 문을 연 갤러리아크는 지난해 말 '갤러리 카 페'로 재개관했다.

문의 062-671-1238.

/김경인기자 kki@kwangju.co.kr

광주비엔날레 재도약 위한 미술인 공청회

광주미협·민미협 내일

광주미협과 광주민미협은 5일 오후 2 시 광주YMCA 2층 무진관에서 '광주비 엔날레의 발전적 재도약을 위한 미술인 공청회'를 진행한다. 이번 공청회는 광 주시와 광주비엔날레재단이 후원한다.

이태호 명지대 교수가 좌장을 맡아 진 행하는 이번 공청회는 광주비엔날레재 단 혁신위원회가 작성한 '비엔날레 발전 방안 회의 결과' 요약 보고, 전문가 발제 및 토론, 자유토론 순으로 진행된다.

성완경(제4회 광주비엔날레 예술감 독) 인하대 교수가 '광주비엔날레의 아 시아 정체성 전략'을 주제로 발표하고, 이어 '꼬시라진 광주비엔날레, 다시 불 붙이기'(정준모 미술행정가), '비엔날레 활성화를 위한 방안'(전승보 세종문화회 관 예술감독), '광주비엔날레의 정체성 에 대한 철학적 단상'(박구용 전남대 철 학과 교수), '비엔날레의 지역과의 연대 및 소통'(류재한 전남대 교수) 등 발제가 이어진다. 062-222-8053.

/김경인기자 kki@kwangju.co.kr

광주시립미술관 문화센터 봄학기 수강생 모집 미술놀이터 …심리치료·샌드아트 자격증반 신설

광주시립미술관(관장 조진호)이 광주 자격증을 취득할 수 있는 강좌로 '미술 YMCA와 함께 운영하는 문화센터 봄학 기(3~5월) 교육프로그램 참가자를 모집

강좌는 유아·어린이강좌, 청소년 토 요강좌, 성인예술 취미강좌, 이색미술관 체험 등 모두 58개 강좌로 구성됐다.

신규 강좌들도 개설됐다. 이색미술관 체험 과정인 '뚝딱! 앗상블랑주','스톱모 션', 자녀가 함께하는 '네버랜드 미술놀 이터', 청소년 토요 강좌로 '다양한 기법 의 애니메이션 알아보기' 등이 있다. 또

심리치료사', '샌드아트교육사' 등 강좌 가 운영 중이며 자격증 취득을 위한 야 간강좌로 그림으로 읽는 인문학' 등이 신

또 수채화, 한지공예 등을 배울 수 있 는 성인 예술 취미 강좌가 있으며 도예, 샌드애니메이션 등 '청소년 토요강좌'도 개설돼 있다. 초·중·고등학교 특수학급 청소년을 대상으로 하는 '희망미술 프로 젝트 2'는 3월에 모집한다. 문의 062- $613-7180 \sim 1$.



지난달 29일 광주문화재단 전통문학관에서 열린 제6기액티브시니어 전통음식 특별강좌에 참가한 남자들이 김치를 직접 버무 /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr 리고 있다.



