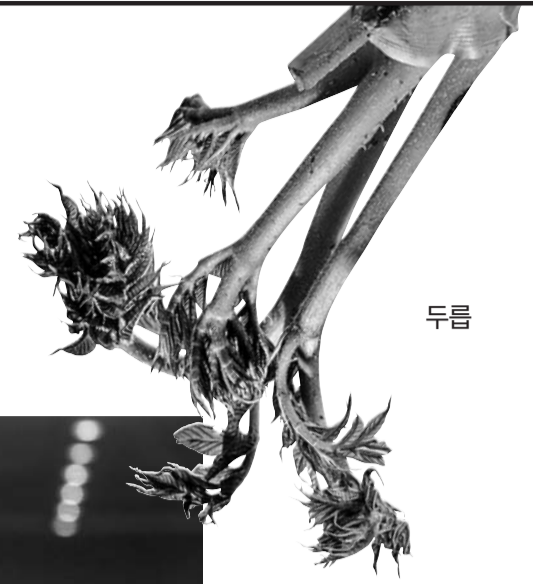


Food Week

레시피보다 혀로 맛 기억해 음식 만들어야



두릅

정형모 전문기자/중앙컬처&라이프스타일랩 hyung@joongang.co.kr

‘옛것을 바탕으로 바르고 온전하게 지금을 짓는 다’는 뜻을 담고 2013년 문을 연 전통문화연구소 ‘온지음’에는 공방이 셋 있다. 한복을 짓는 옷공방, 한식을 짓는 맛공방, 한옥을 짓는 집공방이다. 그중 맛공방에서 <찬(Chan)>을 최근 출간했다. <온지음이 차리는 맛> (2016)에 이은 두 번째 책이다. ‘반가 음식에 뿌리를 두고 재료 본연의 맛을 섬세하게 끌어 올리는 여러 가지 반찬에 대한 연구를 담았다’는 것이 흥정현 온지음 기획위원의 설명이다. 패스트 푸드로 한 끼 때우는 식사에 너무나 익숙해지고 있는 요즘, 제대로 된 ‘찬’은 어떤 것일까.

‘온지음’ 조은희 방장, 박성배 수석연구원 공중·반가 반찬 연구한 ‘찬’ 출간 제철 재료 활용하고 아이디어 가미 맛 본 손님 호응 높은 77가지 소개 맛에도 음양오행이 있어 계절 감안 여름엔 쓴 것, 가을엔 매운 것 고려 인문학 공부하며 음식에 철학 담아야



중앙books에서 출간한 '찬(CHAN)'



전통문화연구소 ‘온지음’이 공중 및 반가 음식에 뿌리를 두고 현대적 식감을 고려해 만든 반찬서?찬?(중앙books)을 최근 출간했다. 조은희 온지음 맛공방 방장(사진 앞)과 박성배 수석연구원이 여름철 별미인 ‘오이 뱃두리’를 만들어보이고 있다. 박종근 기자

오이 뱃두리, 토마토 김치 등 별미 맛공방을 이끄는 조은희(48) 방장은 “궁궐과 양 반가에 전해지는 음식 중 재철 재료를 활용해 손쉽게 만들 수 있는 것들로 골랐다”고 말한다. 국가무형문화재 제38호로 지정된 조선왕조 궁중음식 이수자로서 반가 음식까지 오래 연구한 내공을 듬뿍 담았다는 얘기도. 신라호텔 한식당 서라벌 출신으로 일식 요리사인 박성배(38) 수석연구원은 “온지음 맛공방이 예약 손님들에게 올리는 식사 메뉴 중 ‘감동받았다’고 칭찬받은 반찬들”이라고 덧붙였다.

고기의 감칠 맛이 밤반찬으로 또 안주로도 그만이다. “오이가 많이 나오는 여름에 즐기는 별미죠. 오이 감정이라고 고추장 넣고 찌개로 먹어도 맛있어요.”(박성배)

-제철 재료를 적극 활용하네요.

“우리 음식엔 계절이, 24절기가 있어요. 반가에서는 2주마다 철에 맞는 재료로 바꿨다고 합니다. 꽃피는 봄이면 진달래 화전을, 가을에는 향이 좋은 들기름에 갓 뽑은 무를 볶아 먹었죠. 사실 제철 재료는 양념이 들어가도 맛있어요. 노랑진시장이나 경동시장으로 좋은 제철 식재료를 찾으러 다니죠.”(조)

-궁중 음식과 반가 음식을 오래 연구하셨죠. 어떤 특징이 있나요.

“전국에서 진상된 가장 좋은 식재료를 수십 년 요리한 숙수와 상공의 솜씨로 만든 것이 궁중 음식이죠. 그런데 궁중과 양반가는 서로 교류가 잦았어요. 반가에서 궁궐로 시집가면 그 가문의 음식이 궐에 전해지는 것이죠. 궁궐 잔치에 초대받아 먹어본 음식을 집에 와서 다시 만들어 먹기도 하고요. 그렇게 한국 식문화의 정수가 형성된 것 같습니다.”(조)

-반찬을 만들며 에피소드도 많을 텐데.

“도루묵 구이를 하려는데, 우연히 알이 좀 덜 밴 생선을 사게 됐어요. 그런데 먹어보니 알이 통통한 것보다 더 맛있더라고요.”(박)

-요즘 음식이 달고 짜고 맵고, 너무 자극적인 것 같습니다.

“저희는 맵고 짜지 않아도 훌륭한 맛을 낼 수 있다는 걸 보여드리고 싶어요. 예를 들어 매운맛이 필요

하면 겨자를 더 넣거나 청양고추를 조금 잘라 넣으면 되죠.”(박)

-‘공방’이라는 명칭이 재미있습디다. 셰프가 아니라 연구원이라 부르는 것도요. 특히 인문학 공부를 많이 한다고 들었는데.

“전문가 이전에 기술자가 돼야 하는데, 기술자는 스킬을 먼저 완전하게 익혀야죠. 그 다음엔 인문학 적 인사이트 있어야 합니다. 그래야 음식에 대한 철학이 나올 수 있죠. 저희는 음식을 과하지 않게 또 부족하지도 않게 만들려 합니다. ‘겸이불루 화이불치(儉而不奢漸而不侈)’ 말까요. 겸소하되 누추하지 않고, 화려하되 사치스럽지 않다는 뜻이죠.”(박)

-인문학 공부하는 어떻게 합니까.

“한 달에 두 번 정도 각계의 좋은 선생님을 모시고 공부합니다. 최근에는 연세대 경영대 신동엽 교수님께 ‘리더십과 비전’에 대한 강의를 들었어요. ‘도자사’ ‘조선시대 양반사회’ ‘미술사’ 등도 공부했

죠. 맛공방 13명에 옷공방과 집공방까지 총 23명의 연구원이 참석합니다. 중간 중간 특별한 분을 모시는 특강도 있고, 1년에 한 번은 다 같이 해외답사도 나가죠. 얼마 전에는 중국의 건축가 왕슈(王澐)가 지은 건물들을 보고 왔어요. 장자의 사상을 자연스럽게 담아낸 분으로 유명하죠. 물론 재야에 숨어있는 요리사 분들을 모시는 것도 빼먹지 않습니다.”(조)

여름엔 백자, 겨울엔 유기 주로 써 - 그래서 얻게 된 것은 무엇입니까. “음식을 맛있게 만드는 기술보다 드시는 분의 입장을 더 생각하게 됐죠. 계절을 감안하고, 색깔을 맞추고, 음양오행이 있어서 봄엔 신 것, 여름엔 쓴 것, 가을엔 매운 것, 겨울엔 짠 것까지 고려하죠. 어떤 그릇에 담아내는지도 중요하합니다. 여름엔 백자, 겨울엔 유기를 주로 썼던 것도 다 이유가 있죠.”(박)

-책을 만들며 중요하게 생각한 것은. “레시피도 중요하지만 그보다 맛을 기억하라고 말씀드리고 싶어요. 똑같은 레시피로 만들더라도 불에 따른 거랑 겨울에 만든 거랑 맛이 다르거든요. 무는 가을에 맛있는데 여름에 써서 만든다면 같은 맛을 내기 위해 재료를 가감해야겠죠. 혀가 맛을 간직하고 있는 게 그래서 중요하합니다.”(조) “책을 보시고 ‘다른 사람들은 이런 재료로 이렇게도 만들어 먹는다’ 생각하는 계기가 됐으면 좋겠어요.”(박) - 그렇다면 본인에게 음식은 무엇입니까. “고감입니다. 음식을 만드는 사람이 행복해야 그 감정이 먹는 사람에게 전해지죠. 그런 면에서 연구원끼리 서로 소통하는 걸 중요하게 생각하죠.”(조) “저는 감동을 주는 것이라고 생각합니다. 세계적으로 음식이 다 비슷비슷해지고 있는데, 이게 한식입니다. 이게 우리 음식입니다 하고 널리 알리고 싶어요. 저희는 ‘맛의 끝에는 뭐가 있을까’ 고민하는 사람들이고요, 그래서 계속 먹으러 다니는 사람들이기도 합니다.”(박)

<광주일보와 중앙SUNDAY 제휴기사입니다>



쑥공전



쪽파 굴 김치



병어 고추장 양념 구이 [사진 민희기]



병어

적당히 자른 오이에 칼집을 내고 1시간 정도 절인 뒤 칼집 사이에 육회를 집어넣으면 준비 끝. 프라이팬에 간장 양념을 넣고 끓이다가 걸쭉해지면 오이를 넣고 자작자작 조린다. 먹어보니 아삭한 오이와 함께 씹히는 따뜻한 쇠

개업·성업 안내

광주일보 구독신청 및 배달사고 문의 업무국 062.220-0551



어려분~ 부자되세요!

초대 화랑: 동구 중앙로 196번길 15-16 (궁동 54-2) 동양화 서양화 전문판매점 대표 임해택 ☎062)222-2516

학산운명감정원: 동구 대인동 고운하이츠 오피스텔 302호 사주, 작명, 개명, 공합, 신수, 택일 사업, 시험, 진급, 결혼, 중매 (경력33년) 원장 전홍석 ☎ 010-8003-9000

클로버부동산: 북구 필문대로11번길 6 (봉황동) 모든 부동산 사고 팝니다. 임야, 전답, 토지, 상가건물 재건축·재개발 매매임대 ☎ 010-5707-6676

루팡닭강정: 북구 용두동 우방아이유헬스가 매운맛, 달달한맛 개인단체 환영 대표 한경수 ☎ 010-3844-7145

토산철학원: 북구 두암동 에덴산부인과 정문옆 작명, 개명, 사주, 신수 공합, 택일, 상호명 개인지도함. 대표 이태연 ☎010-4106-5055

동양철학원: 동구 불로동 11-2 (평화시장 옆길) 사주, 작명, 개명, 신수, 공합 택일, 개인지도 함. ☎062)224-7687, 010-2611-7687

백세쭈꾸미식당: 전남 나주시 이창동 158-16번지 쭈꾸미, 삼겹살, 갈비, 오리로스 ☎061)332-7313, 010-8224-7313

그 집고기: 북구 침단 연신로 107번길 5-20 (침단 2지구 문화실험 뒤) 편·돼지고기 전문·달걀 대표 양병학 ☎010-6648-8842

태극익스프레스: 동구 계림동 519-36(구,계림시장동) 포장이사, 일반이사, 피아노 인부대기 각종 화물 바꾸니 무료 친절.신용.분위 ☎062)222-2424, 011-664-2202

양지공인중개사: 북구 두암동 부영아파트 정문앞 아파트, 빌딩, 원룸, 투룸, 상가 임야, 토지 경매관리분석 대표 정민각 ☎ 062)263-2223

무크광주세정점: 서구 상무대로 773 세정아울렛 2층 258호 화사한 봄 신상품 대량임고 남·여 20~40% 세일 (일부품목 제외) ☎062)370-9258

고흥나루터: 동구 지산동 705-9 (법원뒷길) 하모(참정어), 사브사브전문점 바다장어구이, 장어탕 대표 모복자 ☎062)222-3092

으뜸공인중개사: 북구 두암동 동시민교회앞 골목 아파트, 빌딩, 원룸, 주택, 상가 토지 전월세 및 매매임대 분양권 상담알선 책임중개 전문 ☎062)263-5383, 010-6338-5383

고전방: 동구 궁동 34-4 (중앙초등학교 후문) 도자기, 서양화, 고서화 전문판매점 대표 김화중 ☎062)224-4869

청학철학원: 북구우치로 39-1 (중흥신협옆2층) 작명·사주·운세·공합·택일 시험·승진·사업·재물·직업 부부교습 및 전문 연구원 청학 서광호 ☎010-9866-2332

진주공방: 동구 지산동 동구국민체육센터앞 가국공예 수업 및 주문 제작 원데이클래스 학교수업 단체수업 가족소품만들기 ☎010-3906-1718

금강버티컬: 버티컬, 커텐, 블라인드, 홀딩도어 콤비로스크린, 전동로스크린, 우드블라인드, 실사로스크린, 허니콤블라인드의 제작 및 시공 ☎062)514-6118, 010-5627-6119

박당화랑: 동구 궁동 51-18번지 예술의 거리 한국화, 서양화 매매 및 감정 대표 박환승 ☎062)222-6866

석당화랑: 동구 궁동 예술의 거리 병풍, 액자, 족자, 표구일체 고서화 위탁판매 대표 이석재 ☎062)222-3118

신신예술의집: 동구 궁동 예술의 거리 기념품 전문 판매점 대표 서태석 ☎062)222-1936

국수나무용봉점: 북구 용봉동 109-4번지 (국민은행 건물내) 모든 메뉴 포장가능, 도시락 단체 주문 받습니다 ☎062)526-5475, 010-8621-5959

기담철학원: 북구 우산동 무등도서관 옆 (우산그린공원 옆) 사주(음력·양력) 쉽게 가르쳐드립니다. 개인·단체 환영 ☎062)432-1324