

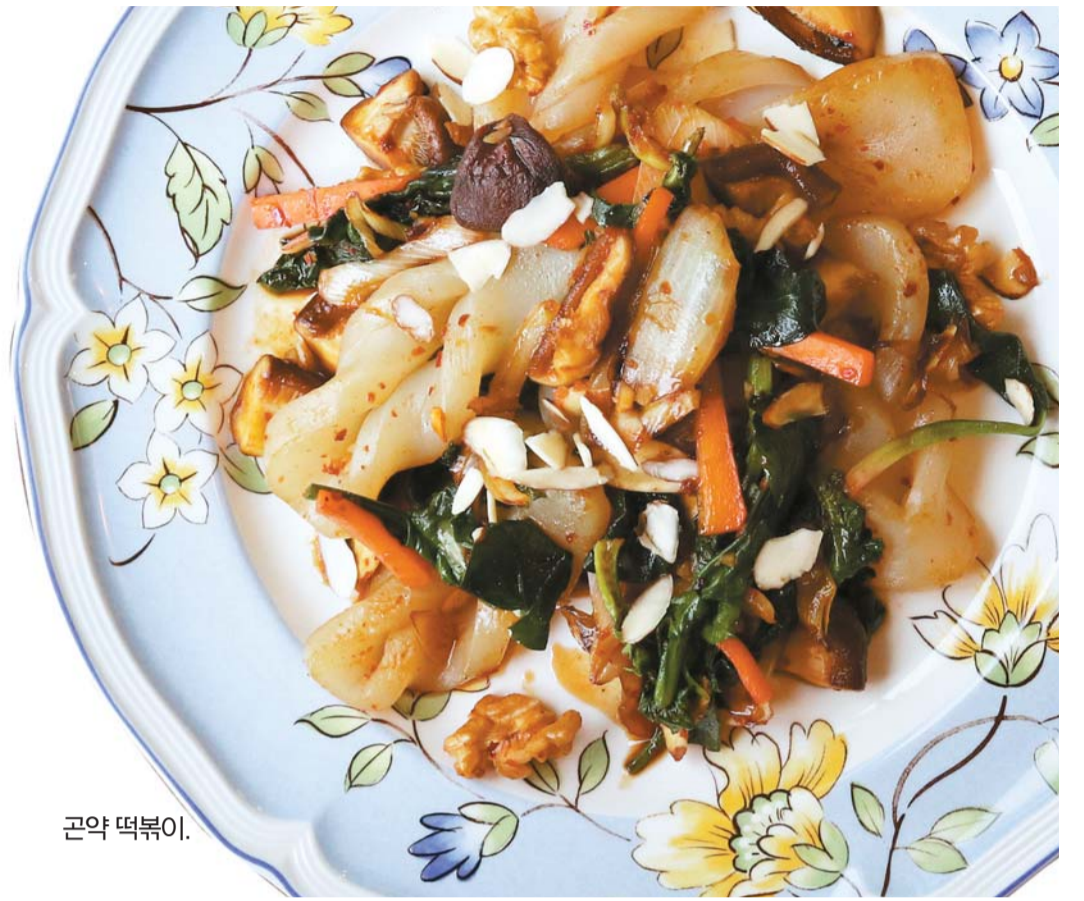
“눈물은 나고 먹고는 싶고...슬플 땐 리어카 떡볶이가 최고”



학교 앞 국물 떡볶이

‘모두의 떡볶이’ 펴낸 홍신애씨 재벌 총수, 미술관 관장도 즐기는 전국 8도 떡볶이 레시피 소개 남친과 헤어진 후 울며 먹기도 이런저런 사연 많은 ‘소울 푸드’ 맛에 정해진 표준은 없지만 4인분 이상 오래 끓여야 제맛

주사를 맞고 두드러기는 곧 가라앉았지만 쓰디쓴 이별을 혼자 삭히게 된 여대생은 바람 부는 강릉 바닷가 앞 리어카에서 혼자 울면서 떡볶이를 먹었다. “그때 알았죠. 슬플 땐 리어카 떡볶이만큼 좋은 음식이 없다는 걸 말이죠. 주인아주머니는 손님 상대하느라 정신없고, 옆에 나란히 선 손님들은 자기 접시 보느라 옆자리 쳐내는 노 관심. 사방이 트인 외부 공간이라 훌쩍이는 소리는 묻히고, 떡볶이 맛에 흠린 간사한 혀 덕분에 울적한 따위는 금세 잊게 되니 이런 명약이 따로 없더라고요. 하하하.”



곤약 떡볶이.

“왜 엄마가 만들어준 떡볶이는 맛이 없을까?” 요리연구가 홍신애(45)씨의 떡볶이 역사는 이 질문에서 시작했다. 50원짜리 컵떡볶이 하나면 세 상을 다 가진 듯 행복했던 유치원생에게 불만은 딱 하나였다. “불량식품 사 먹으면 안 된다”며 엄마가 집에서 만들어준 떡볶이는 집 앞 슈퍼마켓 떡볶이보다 맛이 없었다.

“하루는 슈퍼마켓 아주마가 만드는 과정을 지켜봤죠. 비결은 오뎅(어묵) 국물이었어요. 하루 종일 문근하게 끓인 국물을 팬에 붓고 오래 졸이니까 짭짤하면서도 단맛이 나더라고요.”

집에 있던 양은 냄비에 오뎅 국물을 사갔고 오뎅 날, 언덕길에서 넘어져 다리에 큰 화상을 입었다. 홍씨는 “평생 요리를 하며 살아야 할 운명의 첫 단추가 그때 끼워진 게 아닌가 싶다”고 했다.

홍씨는 자타공인 떡볶이 매니아다. 냉장고 속 남은 재료를 처리할 때나, 황성 한우 투썸 등심 같은 고급 재료를 볼 때도, ‘이걸 떡볶이로 만들면 어떤 맛이 날까’ 상상부터 하게 된다. 이미 수첩에 정여둔 아이디어만 100개가 넘는다. 그가 운영하는 논현동의 이탈리안 식당 ‘솔트’에는 떡볶이 메뉴가 없다. 하지만 2층 프라이빗 룸을 예약하는 단골손님들은 스페셜 메뉴로 오뎅 떡볶이를 주문한다.

“그를 총수, 미술관 관장님도 제가 서비스를 대접하겠다고 하면 늘 떡볶이를 주문하세요. 세상의 좋은 음식은 다 먹어본 분들이 진짜 편한 자리에선 떡볶이부터 떠올리는 걸 보면 왜 떡볶이가 소울(soul) 푸드인지 알 것도 같아요.”

홍씨는 최근 요리책 ‘모두의 떡볶이’를 냈다. ‘학교 앞 떡볶이’ ‘로제 소스 떡볶이’ ‘채끝 등심 짜파구리 떡볶이’ ‘LA갈비구이 절편 떡볶이’ ‘부대찌개 떡볶이’ ‘곤약 떡볶이’ 등 40여 종의 레시피를 담았다.

“지금까지 8권이 넘는 요리책을 냈지만 이번 책만큼은 좀 남달랐어요. 제가 알고 있는 요리법을 일방적으로 제안하는 게 아니라, 유치원 때부터 지금까지 제가 먹은 중에 가장 맛있고 인상적이었던 떡볶이 사연을 함께 담았기 때문이죠.”

‘오뎅 국물의 비법’을 깨닫게 해준 근대화 슈퍼마켓의 떡볶이부터 경기여고 시절 친구들과 무한정 수다를 떨던 학교 앞 떡볶이, 미국 유학 시절인 신촌 때 집에서 직접 만들어 본 쌀 떡볶이, 한창 바빴던 30대에 밥보다 더 많이 먹었던 ‘오떡소’ 할머니 떡볶이 등의 이야기가 눈물 한 스푼, 웃음 한 스푼으로 버무려져 있다.

“떡볶이 맛에는 표준이 없는 것 같아요. 각자 인생의 어떤 갈라에서 혀로, 눈으로, 머리로 기억하는

맛이 다 다르니까요. 제 기억 속 가장 맛있는 떡볶이들은 힘들 때 위로가 됐던 맛이예요.”

예를 들어 강릉 가래 떡볶이에는 이런 사연이 있다. 대학 시절 남자친구와 떠난 강릉 여행길에서 홍씨는 알 수 없는 이유로 온몸에 두드러기가 돋았다. 외계인 같아진 불굴에 달력 겁이 난 남자친구는 병원에 홍씨를 눕혀 놓고 혼자 서울로 출항을 했다.



채끝 등심 짜파구리 떡볶이



로제 소스 떡볶이



요리연구가 홍신애씨가 최근 떡볶이와 얽힌 파란만장 인생사와 특별한 요리 노하우를 소개한 책 ‘모두의 떡볶이’를 냈다.

/김경빈 기자

“#전국의 이름난 집은 꼭 찾아가 본다”는 매니어답게 마지막 챕터는 ‘전국 8도 떡볶이 모음’으로 구성했다. ‘대구 할머니 후추 떡볶이’ ‘부산 강동시장 빨간 떡볶이’ ‘춘천 닭갈비 떡볶이’ 등이다. 그 지역 사람이라면 단번에 알 만한 집인데, 책에는 상호명이 불분명하다. 그 집 비법을 전수받은 게 아니기 때문이다.

“머느리에게도 안 가르쳐주는 비법을 제게 가르쳐 줄 리가 없잖아요. 그래서 직접 먹어 보고 그 맛과 비슷하게 레시피를 만들었어요. 덕분에 요즘 독자들 과 SNS로 소통하는 재미가 쏠쏠해요. 나름대로 터득한 비법들을 제게 알려주시더라고요. 하하.”

국가무형문화재 38호인 ‘조선왕조 궁중음식’의 대가 한복려 선생이 낸 책 ‘조선왕조 궁중음식’에는 흰떡을 간장과 참기름 양념으로 버무린 ‘궁중떡볶이’가 소개돼 있다. 하지만 고추장·고춧가루를 이용하는 지금의 ‘빨간 떡볶이’는 언제 시작됐는지 다른 책에서도 기록을 찾을 수 없다. “원조를 알 수는 없지만 시작은 상업용이었을 것 같아요. 재료 값 싸고, 계절에 상관없고, 같은 팬에 계속 끓여가며 팔 수 있는 장점이 딱 길거리 음식에 알맞잖아요. 온 국민의 소울 푸드로 기억되는 이유도 비슷해요. 코를리게 어린아이도 자기 돈과 의지로 맛있는 집을 선택할 수 있으니까 그 시간만큼 쌓인 기억도 많겠죠.”

홍씨가 빨간 떡볶이의 시작을 상업용 리어카로 보는 이유는 또 있다. 철저히 시간과 양에 비례하는 맛 때문이다. “떡볶이·미역국·카레·곰탕은 무조건 4인 이상 분량으로 오래 끓여야 제맛이 우리나라요. 집에서 길거리 리어카에서처럼 다양으로 만들 듯 양념 비율을 세게 했죠.”

그렇게 정리한 홍씨의 비법은 4가지다. 첫째 양배추를 사용할 것. 양배추를 기름에 볶거나 끓는 물에 넣고 흐느적거릴 정도로 익히면 국물 맛이 달콤해진다. 둘째 육수를 만들 것. 길거리 리어카에서 쓰는 오뎅 국물도 알고 보면 채소와 해물을 넣고 끓인 육수다. 집에서 육수만 제대로 만들어도 길거리 맛을 재현할 수 있다. 셋째 고춧가루를 불려서 사용할 것. 뜨거운 물 한 손가락을 고춧가루에 넣고 5분 정도 불리면 고춧가루가 걸쭉해지면서 개운하게 매운맛이 난다. 그렇다면 네 번째는 뭘까. “1인분만 만들지 마세요. 혼자 먹더라도 2~3인분은 만들어야 제맛이 우리나라거든요. 남으면 냉장고에 뒀다 먹어도 또 맛있는 게 떡볶이니까요.”

/서정민 기자 meantree@joongang.co.kr

<광주일보와 중앙SUNDAY 제휴 기사입니다>

모던 슬라브옥상 칼라강판 지붕공사 및 스틸방수

아파트, 빌라, 원룸, 주택, 상가건물, 대형빌딩 등(슬라브 옥상) 시공

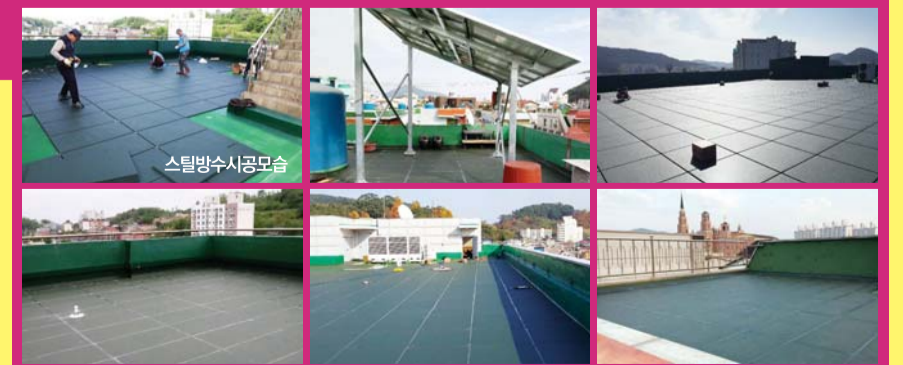
옥상지붕공사

슬라브 주택, 데스리 및 한옥 등은 칼라강판 지붕공사



옥상스틸방수

갈라지고 물이 새는 옥상바닥 [겨울의 차가운 냉기] [여름의 뜨거운 열기] 방수와 단열 한번에 해결!



모던건설 (트윈스틸)

시공 문의 062)531-3530, H.010-9229-3530

옥상지붕공사 및 스틸방수 무료견적

광주·전남 같이 하실 분 모십니다.

디자인 등록 제30-0934833호 제30-0949873호 특허청