

‘지구 살리는 한끼’ 탐구, 지속 가능한 미식 요리하다

이택희
음식문화 이야기꾼



‘기후변화’는 올해 국내 구글 이용자가 가장 많이 검색한 말이라고 한다. ‘Save The Planet’은 카타르 월드컵 FIFA 슬로건 6개 가운데 하나다. 각 팀 두 번째 경기 때 주장들은 이 구호를 새긴 완장을 들었다. 한국과 가나 경기 때 손흥민도 착용했다. ‘행성을 구하라’라는 말이다. 여기서 행성은 지구다. Planet은 환경과 관련해서 쓰면 특히 세상을 뜻한다. ‘생명평화’는 월드컵 포르투갈전에서 막판 역전 골을 넣은 황희찬이 상의를 벗고 손흥민과 포옹할 때 오른쪽 어깨에 보이던 타투에 담긴 의미다. 해와 달 아래 나무, 물고기, 새, 네발짐승이 맨 아래 있는 사람의 머리에 이어지게 그린 붉은색 도안이다. 상호연결성을 나타낸다. 인드라망 생명공동체를 이끄는 실상사 도법(道法) 스님이 주도한 ‘생명평화결사’의 상징 표지다. 이 말들은 떨어지지 않지만 하나의 호소로 일한다. 기후변화로 종말의 위기에 빠진 지구를 구하고, 서로 이어져 영향을 주고받으며 살아가는 모든 생명이 평화롭게 잘 사는 세상으로 가자는 메시지다.

이달 거문도·굴 활용 음식 재해석

음식 분야에도 이런 각성이 확산하고 있다. 앞장서 공부하고 실천하는 사람도 늘고 있다. ㈜아워플래닛(PLNEaT)의 명문대 사학과 출신 요리사 김태운(43)씨와 음식탐험가 장민영(42)씨는 그계 본업이다. ‘지속가능미식연구소’ 개념의 ‘플래닛랩’을 운영하면서 생태와 식문화를 취재·연구하고, 그걸 바탕으로 음식을 만든다. 한 지역을 탐사한 결과와 뒷얘기를 곁들여 음식을 발표하는 팝업 다이닝 ‘로컬 오디세이’를 한 달에 사흘씩 진행한다. 재료탐구를 주제로 한 팝업도 매달 사흘 연다.

예약이 이미 끝났지만 12월의 지역은 거문도다. 재료탐구는 굴이다. 지난 9일 그들을 만나 얘기를 듣고 시식도 했다. 지역 팝업은 기본 6가지 음식으로 구성한다. 사흘간(16-18일) 4회 진행하며, 매회 12명까지 참석할 수 있다. 거문도 식재료를 활용해 음식을 새롭게 디자인하고 토속음식을 재해석해 내놓은 이번 팝업의 식단은 다음과 같다.

①달마새우(대롱수염새우) 도넛과 돌베, 갈치숙젓 드레싱의 시저샐러드 ②해녀 망사리 해물초화 ③포트 해밀턴(갈치와 추백 감자로 만든 영국식 생선 파이) [입가심: 발효 송순 효소와 핑거라임 에이드] ④거문도 삼치회 삼합 ⑤거문도식갯것짬과 토종 녹두도(稻)밥 ⑥해풍썩썩에 감산 인절미 젤라토, 발효 꿀과 탕자효소 소스.

거문도는 영국이 러시아 남해를 견제하려고 1885년부터 1887년까지 불법 점령해 해군기지(포트 해밀턴)를 세웠고, 일제강점기에는 어업전진기지였다. 1990년대 후반까지 이곳 삼치는 전량 일본으로 수출했다. 그 바람에 육지에서 먼 섬이지만 외국 문물을 일찍 접했다. 식단에 그런 역사성을 수용했다.

거문도에서 가장 많이 나는 생선은 갈치와 삼치다. 특히 길이 1m 넘는 대삼치 맛은 전국 으뜸으로 친다. 두 재료를 코스 중심 메뉴로 했다. 현지 직송한 거복손, 삿갓조개, 쌀소라, 대롱수염새우, 해풍 속도 주연급 감칠맛 조연으로 등장한다. 해물초화는 거문도 재료로 만든 일본 음식이다. ‘포트 해밀턴’은 영국에서 해덕(haddock) 대구로 흔히 해먹는 음식을 거문도 갈치로 대체해 조리하고, 영국이 설치했던 거문도 군항 이름을 붙였다. 삼치회 삼합과 갯것짬은 거문도 사람들이 먹는 방식을 최대한 살려 현대식 주방에서 준비한다.

세 가지를 미리 시식했다. 해물초화는 초간장소스에 묻어, 쌀소라, 달마새우, 채 쳐서 데친 삼치 곱질, 돌미역, 가사리, 주름 자르기를 해 단춧물에 절인 오이, 얇게 저민 빨간무를 예쁘게 담고 잘게 썬 쪽파 곁편을 올렸다. ‘포트 해밀턴’은 그라탱 비슷한 음식이다. 내열 그릇 바닥에 삶은 추백 감자를 으개서 깔고, 곱질 벗겨 포 떠서 냉훈(cold smoking)한 갈치 살을 고르게 얹은 다음 머스터드 체다 치즈 크림소스를 바르고, 그 위에 저민 추백 감자를 덮어 굽는다. 190도 오븐에서 20-25분 쪄내 잘게 썬 쪽파를 뿌린다.

‘갯것짬’은 장민영씨가 KBS 장수 프로그램 ‘한국인의 밥상’ 작가 겸 현장 코디네이터로 활동할 때 거문도 편을 취재하다가 발견한 토속음식이다. 홍합, 보말, 군소, 거복손, 소라, 목이, 툷(해조) 등에 가루(쌀이나 밀)를 풀어 걸쭙하게 익히고 가능케 썬 방아 잎 섞어 향을 입힌 음식이다. 고조리서에 나오는 느르미 같은 것이다. 이름은 따로 없고, 주민은 ‘짬’이라고 했다. 거제도 명절 차례상에 올리던 음식이지만 이제 거의 사라지고 있다. 재료는 가까운 물가에서 그때마다 채취할 수 있는 ‘갯것’을 쓰는데 5가지 들어가면 5짬, 7가지 들어가면 7짬이라 한다. 머느리가 새로 들어오면 동네 부인들이 누구는 7짬, 누구는 9짬이라고 비교하면서 평가했다고 한다. 시식한 짬은 홍합, 보말, 거복손, 툷, 목이가 들어간 5짬이다. 재료는 모두 거문도 최연소 20대 해녀가 채취해 보낸 것이다.

모든 자리 예약제, SNS로만 소통

시식은 못 했지만, 삼치회 삼합은 대(大)삼치회, 돌김, 갯것짬을 함께 먹는 방식이다. 핵심은 거문도식 양념장. 고춧가루·양파·쪽파 등이 들어간 양념간장에 회를 푹 찍어서 먹는다. 돌김에 싸거나 갯것짬을 얹어 먹기도 한다. 돌김에 밥을 얹고 양념간장 적신 삼치회를 올려 먹어도 별미다.

‘서촌 겨울 - 내 취향의 굴 찾기’라는 제목의 12월 재료탐구 팝업 주제는 굴이다. 전국 여섯 지역 굴을 모아 맛을 비교하고 다양한 단품 굴요리도 판매하는 일일 주점 행사이다. ▶속초 바위굴 ▶태안 갯장굴 ▶백령도(또는 덕적도) 굴 ▶통영 친환경 개체굴 ▶고흥 참굴 ▶장흥(또는 남해 지족) 참굴을 준비하고 있다. 21-23일 오후 6시부터 10시까지 열린다.

이 밖에도 6-12명 원테이블 식사 모임도 가능하다. 지속 가능한 미식 탐구라는 취지, 요리와 식문화에 관해 다양한 설명이 곁들여지는 다이닝 형식



김태운 셰프(왼쪽)와 장민영 대표가 거문도 해물초화를 만들고 있다. /정준희 기자

‘산해진미연구소’의 이색 실험

사학과 출신 요리사와 음식탐험가 전국 돌며 취재·연구 후 음식 준비

지역과 제철 식재료 주제로 요리 한 달에 사흘씩 2회 ‘팝업 다이닝’ 별도 원테이블 식사 모임도 가능



1 삼치회 삼합은 대삼치회, 돌김, 갯것짬을 함께 먹는다. 핵심은 간장에 고춧가루·양파·쪽파 등이 들어간 거문도식 양념장. 2 홍합, 보말, 거복손, 툷, 목이가 들어간 거문도식갯것짬 3 해녀 망사리 해물초화. /정준희 기자

에 공감하는 사람들에 한해서 예약을 받는다. 미식의 지속 가능성을 함께 고민하고 공부하는 요리교실 ‘플래닛 클래스’도 부정기적으로 열린다. 6대 주제는 ▶계절의 맛 ▶종다양성을 북돋는 식생활 ▶채식의 기회를 늘리는 식탁 ▶동물 복지를 생각하는 육식 ▶지속 가능한 수산물의 소비 ▶로컬 푸드의 가치 등이다.

예약과 문의는 인스타그램 @ourplaneat을 통해서만 받는다. 이들이 한 달에 절반 이상 지역을 쏘다니느라 일일이 전화 응대를 할 수 없기 때문이다. 낱가림도 있다. 한 번이라도 플래닛 행사에를 경험한 사람 우선으로 신청을 받는다. 공부하는 분위기의 식사 진행을 싫어하는 사람이 참석해 서로 불편해지는 걸 예방하기 위해서다. 지난 4월 인왕산 아래 수성동에서 출범한 아워

플래닛은 수의보다 ‘지속 가능한 미식’이라는 메시지를 전달을 더 큰 목표로 한다. 그런 뜻을 담아 작명도 PLANET+EAT(지구+먹다)를 연결한 PLANEaT으로 했고, 슬로건은 ‘지구를 위한 한끼, 나를 위한 한끼(For Earth, For Us!)’라고 정했다.

실제 두 사람은 음식 관련 기획이나 컨설팅, 메뉴 개발을 해서 돈을 벌고, 여기서는 자신들의 가치를 구현하는 작업에 집중한다. 역사적 맥락의 큰 서사 구조 속에서 음식과 재료, 식문화와 역사·지리·종교 같은 생활문화의 총체적 관점에서 음식을 탐구하고 결과를 공유하며, 미식의 바람직한 미래를 모색하는 것이다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

이택희 전 중앙일보 기자. 늘 열심히 먹고 마시고 여행한다. 한국 음식문화 동향 관찰이 관심사다. 2018년 신문사 퇴직 후 한동안 자유인으로 지내다가 현재는 경희대 특임교수로 일하고 있다.

“고객에게는 신뢰와 만족”

1982 - 2022

국제보청기 40주년

진심으로 감사드립니다!

국제보청기

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당 옆 **062) 227-9940**
062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 **02) 765-9940**

순천점 중앙시장 앞 **061) 752-9940**