

이택희의 맛따라기

여름엔 민어 가을엔 자연버섯... 계절·지역 담은 밥상 '얼쭈'

이택희
음식문화 이야기꾼



조성주 셰프의 여의도 '얼쭈 비스트로'

곤약면·표고술밥·섭산삼·셔벗 등
중앙일보 연재한 레시피 살려 요리
이말순 선생 6년 사사, 공부도 병행



작업대를 손에 쥐고 강판에 갈아 월과채 고평을 올리는 조성주 셰프. [사진 이택희]

조리대와 마주한 바 테이블에서 식사를 했다. 넉넉한 체격의 요리사가 크고 두터운 손으로 잣 알갱이를 쥐고 강판에 갈아 음식에 고평을 올렸다. 일선에서 물러난 어느 정치인 별명이 떠올랐다. '여우곰' 또는 '뽕달여우'라 했다.

6~7년 전 그가 절판된 어떤 요리책을 가지고 있는지 물었다. 꼭 필요한데 파는 데가 없다고 했다. 마침 있어서 빌려줬다. 책을 복사할 줄 알았더니 휴대전화 카메라로 모든 페이지를 촬영했다고 한다. 음식 사진이 모두 컬러이고, 전화기에 담아두면 늘 찾아볼 수 있어 그랬다 한다. 고강인희 교수가 남긴 '한국의 맛'이다. 속표지 빼고도 548페이지나 되는 책이다.

곰살맞고 느긋한 그는 집요하고 섬세한 면도 있다. 그가 여의도에 한식당 '얼쭈 비스트로'를 이달 초 열었다. 그의 요리인생 시즌3의 개막이다. 슬로건을 "계절과 지역을 담은 음식과 우리 술"이라고 내걸었다. 디지털판 유료 '중앙일보 플러스'의 '가족과 함께: 완벽한 한 끼 페어링'이라는 코너에 2022년 11월부터 4주마다 6회 연재한 자신의 글 주제를 그대로 현장에 옮긴 개념이다.

시험운영 중인 8월, 아홉 가지로 이어지는 '계절 밥김치' (8만9000원) 식사를 두 차례 했다. 조성주(39) 오너셰프가 차린 밥상의 순서와 내용은 다음과 같다.

①장단콩국 곤약면: 파주 장단콩을 불러 일부러 약간 거칠게 간 콩국에 곤약면을 채 쳐서 맛았다. 푸르스름한 빛이 도는 노란 콩국은 고소하면서 가는 알갱이가 혀에 붙는다.

②월과채(越瓜菜): 반달썰기 한 애호박과 채 썬 표고·소고기양지를 따로 볶고, 밀전병 채를 섞어 연유·유자청이 들어간 겨자소스로 무친 다음 잣을 강판에 갈아 고평으로 올린 여름음식이다.

③열무물김치에 만 보리밥과 참가리비 숙회: 보리풀로 담가 잘 익은 열무물김치에 깡보리밥을 맛았다. 살이 드물게 큰 참가리비는 강원도 고성에서 양식한 걸 쓴다고 한다. 더운 여름 날씨를 감안해 성질이 찬 음식을 준비했다. 김치 맛있게 담그는 요리사 솜씨가 잘 살아난 음식이다.

④숙성회 모듬: 삼치(숙성 6일)·고등어(2일)·줄무늬전갱이(6일)·도미(3일)·단새우 각각 두 점과 소금·와사비를 함께 개인 접시에 담아 나온다. 씹은 묵은지, 명이장아찌, 다시마·표고 육수와 우렁이살을 갈아 넣고 졸인 된장(등 푸른 생선용)을 곁들여

한식 회의 면모를 분명히 했다.

⑤민어전과 섭산삼: 사흘 숙성해 지진 여름 민어 전이야 설명이 필요 없다. 섭산삼은 더덕을 두드려 편 다음 찹쌀가루 묻혀 튀기듯 기름에 지진 더덕전 병이다. 씹는 즐거움을 위해 찹쌀을 맷돌로 거칠게 갈았다. 함께 나온 꿀에 찍어 먹으면 알갱이가 바삭 바삭 씹힌다. 참나물·미나리·영양부추·양파에 고춧가루·식초·설탕 넣고 직접 담근 멸치액젓으로 버무린 셀러드, 장아찌 담갔던 명이나물 간장도 곁들여 낸다.

⑥민물장어 고추장구이: 2~3일 동안 수분을 날리며 저온 숙성한 장어에 고추장 양념을 발라 굽는다. 장어 집집이 발효·숙성에 애착이 많은 요리사 취향을 전해준다. 초간장으로 무친 생 미나리에 장어구이를 올렸다. 식초에 절이고 미림 탄 간장에 재운 생강 채가 함께 나온다.

⑦이베리코 베이وتا 목살구이: 기름기 적당한 목살을 곁이 바삭하게 구웠다. 맛의 색채가 강한 갈치 숙것 찜삼, 명이나물 장아찌, 제피열매 장아찌를 곁들여 차별화된 맛의 변주를 연출한다.

⑧표고술밥과 섭국에 5찬 밥상: 저온 숙성한 도미 서덜 육수로 표고와 참기름을 넣고 지은 밥에 전전복 한 마리를 먹기 좋게 저며 올렸다. 매운 고추를 다져 넣은 자연산 섭국은 시원하고 칼칼하다. 반



왼쪽 위부터 Z방향으로 콩국, 월과채, 열무보리밥과 가리비, 숙성회, 민어전과 섭산삼, 장어구이, 이베리코 목살구이, 표고술밥·섭국 반상, 셔벗. [사진 이택희]

찬은 육포를 갈아 넣고 볶은 약포고추장, 지난해 김장 때 담근 묵은지, 표고와 소고기양지 장조림, 명란젓, 낙지젓갈 무침이 나온다.

⑨셔벗: 신맛이 좀 빠지도록 여러 날 숙성한 영동 후무사 자두를 오븐에 구워 씨를 빼고 갈아 꿀만 섞어 얼린 디저트.

먹다 보면 음식마다 그의 집요와 섬세가 구비구비 느껴진다. 9월부터는 새로 꾸린 가을 메뉴를 낸다. 민어전은 대하전으로, 열무 보리밥은 지리산 참싸리버섯·쇠꼬리버섯을 생 참기름으로 조리한 자연버섯 무침으로 바꾼다. 장어구이는 남해 전어구

이로, 이베리코 구이는 능이버섯 채끝등심점으로 교체했다.

그의 시즌1은 2014년 6월 홍대 앞에 연 '한식주점 얼쭈'였다. 시즌2는 2019년 11월 시작한 압구정동 로데오 시대다. '백곰막걸리'의 요리담당 대표로 이승훈 경영대표와 3년 7개월 동안 2인3각 운영을 하면서 한 건물에서 '얼쭈 비스트로'를 겸업했다. 이때 두 사람이 중앙일보 디지털판 유료 코너에 지역·계절 음식과 우리 술의 페어링을 소개하는 기사를 연재했다.

조 셰프의 요리 공부 이력은 특이하다. 음식점을 하면서 배움을 병행했다. 고은정 선생의 우리장아카데미와 궁중음식연구원에서 배우고, 젊은 한식

요리사들과 매월 공부 모임을 하면서 2017년부터는 '전래음식연구회'의 이말순 고문을 6년 넘게 사하고 있다. 강인희 교수 책을 에타게 찾은 이유는 이 고문이 강 교수 계승자이기 때문이다. 내밀한 선생님이라 했다. 외아들인 그가 형처럼 기대는 선배가 술을 함께 배우면서 알게 된 '온지음' 박성배(42) 셰프다.

코스를 7가지로 줄이고 가격을 5만9000원으로 낮춘 차림도 있다. 3개 톱과 바 테이블 6석 포함 총 22석을 예약제로 운영하며, 술 주문은 선택사항이다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

김석동의 '맛있는 노포'

고기·조미료 안 넣은 즉석 짜장면, 버섯·채소 풍성해 담백한 맛

치킨과 함께 배달음식의 대표메뉴이며 입학식, 졸업식, 이삿날 가장 먼저 떠오르는 음식인 짜장면은 중국 산둥지역에서 장을 볶아 면과 함께 먹는 짜장면(炸醬麵)에서 유래했다 한다. 1880년대에 산둥반도 출신 중국인들이 인천항을 통해 국내에 들어와 일하면서 끼니를 해결하던 음식에서 출발했으나 재료가 다양해지고 캐러멜이 함유된 춘장이 개발되는 등 한국인의 입맛에 맞게 변형되어 중국 요리가 아닌 한국식 요리로 자리 잡았다.

춘장에 식은 면을 말아 먹는 중국식과는 달리 우리 짜장면은 춘장에 돼지고기와 양파·감자 등 채소를 고풍 넣고 식용유에 볶은 뒤 전분을 풀어 묽게

끓인 소스를 뜨거운 면에 얹어 먹는다. 짜장 소스 위에 오이채나 완두콩을 얹고 입맛에 따라 식초·고춧가루를 더하고 단무지·양파를 곁들인다. 맛과 레시피가 우리 환경과 입맛에 맞게 놀라운 변신을 한 결과 한국식 중화요리로 진화한 것이다.

짜장면은 국물 없는 요리의 특성으로 1930년대부터 배달음식으로 등장했고, 60년대 전회기가 보급되면서 배달수요는 급격히 늘어났다. 70년대 알루미늄 철판, 80년대 오토바이배달로 이어지면서 외식시장과 배달시장을 아우르는 국민메뉴로 자리 잡았다. 짜장면은 과거 물가관리 대표품목에 포함되어 있었는데 1960년대 15원에서 1970년대 중반 140원,

1980년대 350원 수준이었으나 1990년대 이후 급격히 상승해 지금은 평균가격이 6300원이다.

짜장면이 국민메뉴가 된 만큼 내노라 하는 맛집이 곳곳에 포진하고 있지만 서대문구 대신동 연대후문 길에 있는 '효동각 본점(사진1)'을 소개한다. 메뉴는 짜장면(사진2) 한 가지. 옛 정통 방식의 짜장면을 고집한다. 음식에 대한 사랑과 자부심이 넘치는 가게다. 주인 내외와 아들이 운영하는 가족식당으로 11시 50분부터 3시까지 점심시간만 영업한다. 일찍 가도 시간이 되어야 입장시킨다. 주문과 동시에 즉석으로 조리하기 때문에 식사가 나올 때까지 10~20분 정도 기다려야 한다.



이 가게는 고기와 조미료는 전혀 없이 양파·마늘·생강·배추·양배추·호박·대파·버섯·다시마·감자 등 국내산 채소 재료만 쓴다. 진한 색의 짜장 소스가 일품인데 육수는 다시마와 채소 등으로 우려내며, 소스를 볶을 때 고기를 넣지 않지만 버섯을 비롯한 채소 등이 풍성해 식감과 맛이 뛰어나다. 심심하고



담백하면서도 맛깔 나는 건강한 짜장면이다. 면발도 부드러우면서 쫄깃해 짜장 소스와 잘 어울린다. 매일 그 날 사용할 음식재료만 준비하기 때문에 재료 소진 시 조기 마감한다. 주문, 서빙에서 반납까지 모두 셀프다. 원조 정통 짜장면 8000원, 곱빼기 1만원이다. <전 금융위원장>



1982 - 2022

국제보청기 40주년

진심으로 감사드립니다!

“고객에게는 신뢰와 만족”



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