

왕사부의 중식만담 화끈한 쓰촨요리

“매운것 안 먹으면 혁명 말 못해” 마오·덩이 즐긴 마라맛

〈마오쩌둥·덩샤오핑〉

왕육성
중식당 '진진' 셰프



덥고 습해 향신료 많이 써 음식 보관 '정염' 소금도 흔해 채소절임 등 발달 '쓰촨요리의 영혼' 두반장 두루 사용 휘귀 등 한·중수교 이후 한국에 상륙 쓰촨식 인기 끝자 짝퉁 메뉴도 생겨

젊은 시절 기골 청와대로 요리 출장을 나갔다. 플라자호텔 중식당 '도원'에서 칼판장으로 일할 때였다. 특급 보안공간이니 신원조화가 엄격하고 제약이 많았다. 조리 중에 주머니에 손을 넣으면 안 된다. 겨자처럼 자극성 강한 향신료도 금물이다. 요리들은 대체로 맛이 순했다. 쓰촨요리(川菜)처럼 양념 센 음식은 식탁에 오르기 힘든 시절이었다.

중국 서남부에 있는 쓰촨(四川)은 화끈한 고장이다. 3차원 지도를 보면 지형부터 묘하다. 남한의 1.5배가 넘는 땅이 땅치로 한 방 맞은 듯 움푹 들어 있다. 먼 옛날엔 파족(巴蜀)이라 불렀다. 서쪽에 청두(成都), 동쪽에 충칭(重慶)이 있다. 신기하게도 쓰촨분지로 흘러드는 강은 많은데 나가는 물길은 장강(長江) 단 하나다. 고원과 산맥들이 사방을 호위하고 있으니, 중세까지 사천 가는 길은 벼랑에 놓인 잔도(峽道)나 장강을 통한 뱃길뿐이었다. 게다가 뱃길은 물살 험한 협곡 구간이다. 그래서 이백은 촉도지난 난어상정천(蜀道之難 難於上青天)으로 가는 길은 하늘 오르는 것보다 힘들다)이라 하고, 제갈량은 육야천리 천부지도(沃野千里 天府之土)기름진 땅이 천 리나 하늘이 내린 땅)라 했다. 여기서 촉한 유비와 한고조 유방이 힘을 비축하며 중원을 노린 이유다. 곡절도 많아 명나라 말 장헌종의 난 때는 무차별 살육으로 일대가 폐허가 되다시피 했다. 청나라 말부터는 전란을 피해 전국에서 사람들이 몰려들었다. 충칭은 중일전쟁 때 국민당정부 임시수도이자 대한민국 임시정부가 있던 도시다. 다양한 문화가 녹아든 덕에 음식 스펙트럼은 넓고 두터워졌다.

세 가지를 알면 쓰촨요리가 보인다. 첫째, 마라(麻辣)이다. 마(麻)는 화자오(花椒·산초)의 산소울이 내는 얼얼한 맛, 랄(辣)은 라자오(辣椒·고추)의 캡사이신이 내는 매운맛이다. 이 둘이 만났으니 생각만 해도 진땀이 난다. 덥고 습한 지역이라 자극 강한 향신료는 음식 보관에 효자이기도 하다. 그런데 중남미가 원산지인 고추를 이 지역에서는 1800년대 중반에 심기 시작했다. 기록이 맞다면 쓰촨요리가 지금과 같은 맛을 갖춘 시기는 150여 년 남짓이다. 주변의 구이저우(貴州)·윈난

(雲南)·후난(湖南) 요리도 쓰촨 못잡게 강렬하다. 우연이겠지만 매운 고장에서 사회주의 중국을 건설한 혁명가들이 많이 나왔다. 마오쩌둥·펑더화이·류사오치·후야오방·주룽지 등은 후난 출신이고, 덩샤오핑·주더·천야·양상쿤 등은 쓰촨 사람이다. 마오쩌둥은 '매운 것을 먹지 않는 사람은 혁명을 말할 수 없다(不吃辣的東亞的人不能談論革命)'는 말을 남겼다. 둘째, 쯔공(自貢) 소금이다. 직선거리로 바다에서 1500km가 넘는 데서 웬 소금이냐고 하겠지만 쓰촨은 중국 성별 소금생산량 3위다. 고생대에 일대가 바다였기 때문이다. 히말라야 조산운동으로 육지가 되며 지하에 갇힌 어마어마한 바닷물이 그 원천이다. 지난 2000여 년 동안 일대에 뚫은 염정이 1만3000여 개이고 그 중엔 깊이 1000m가 넘는 구멍도 있다. 퍼 올린 잔물을 끓여 만드는 정염(井鹽)은 바닷소금보다 짠맛이 깊고 알갱이가 곱다. 중국이 김치 원조라고 주장하는 채소절임 파오차이



마파두부, 마파(麻婆)는 공보할머니를 뜻한다. 한국사람들이 가장 좋아하는 쓰촨 요리 중 하나다. /안중기 기자



(泡製)도 정염이 있어 가능했다. 셋째는 '쓰촨요리의 영혼' 랄두반장(辣豆瓣醬)이다. 콩·고추·소금이 어울려 탄성한 이 양념은 갖가지 요리에 두루 쓰인다. 인기가 하늘을 찌르는 청두 피현(擘)두반장 제조법은 국가급 무형문화유산이다. 다만 브랜드 하하(哈哈)의 명성도 못잡다. 마라탕(麻辣)과 휘귀(火鍋)는 화끈한 맛을 대표한다. 휘귀는 끓는 육수에 고기·내장·해물·채소·면 등 온갖 재료를 익혀 먹는 요리다. 장강 일대를 오가는 뱃사공들이 윈초라는 설, 부두 근처 식당에서 자투리 식재료를 모아 끓여 팔았다는 설, 도축장 인근에서 고기 부산물을 모아 끓여 먹다가 퍼졌다는 설이 있다. 그릇을 홍탕과 백탕 두 칸으로 나눈 윈양(鴛鴦)휘귀가 흔하다. 널리 알려진 요리로 ▲마파두부(麻婆豆腐) ▲공보계정(宮保丁·각독설기한 닭볶음) ▲랄자제(辣子雞·매운 닭튀김) ▲회과육(回鍋肉·삼은돼지고기 볶음) ▲어향육사(魚香肉絲·채된 돼지고기볶음)

▲부부페면(夫婦肺片·소내장 요리) ▲수자어(水煮魚·민물고기 매운탕) ▲구수계(口水鷄·닭 볶음) ▲삼선과과(三鮮鍋巴·누룽지탕) 등이 있다. 새우 요리 건소명하(乾燒明蝦)의 본고장이기도 하다. 바다새우만큼 큰 민물새우가 나는 덕이다. 닭담면(擔擔麵)은 갖가지 고명을 얹은 비빔국수다. 담(擔)은 메다는 뜻으로, 긴 나무막대 양 끝에 국수와 양념 그릇을 달고 어깨에 메고 다니며 팔아 이런 이름이 붙었다. 내가 요리를 배울 때는 쓰촨요리가 드물었다. 구화교 대부분이 산둥 출신이라 쓰촨에서 온 사부가 없었다. 인터넷·유튜브도 생기기 전이니 배우고 싶어도 배울 데가 없었다. 내 기억으로 쓰촨요리가 한국에 처음 명함을 내민 시기는 1970년 무렵이다. 그 뒤 서울 동부이촌동 리버뷰 맨션에서 문 연 '홍보석'이 불을 지폈다. 쓰촨 요리사를 초빙했다고 '선데이서울'에 광고도 했다. 본토에 갈 수 없던 냉전 시기였으니 홍콩에서 데려왔을 테다. 어쨌거나

재벌가와 연예인들이 드나들며 장안의 명소가 됐다. 쓰촨요리 인기가 높아지자 짝퉁 메뉴를 내놓는 가게도 생겼다. 해삼에 화자오·후추·고추를 넣고 고추기름에 맵게 볶아서 쓰촨식이라고 했다. 내륙 한복판에서 온 해삼요리라니. 현지에 가본 사람이 드무니 그렇게 뻥 쳐도 의심하는 손님이 없었다. 지금 한국에서 유행하는 휘귀·마라탕·마라상귀 또한 당시에는 없었다. 이들은 1992년 한중수교 뒤 신화교들이 가지고 들어왔다. 동북까지 퍼진 쓰촨 요리가 우회 집입한 셈이다. 당연히 윈초 요리와는 맛과 형태에 차이가 있다. /정리: 안중기 기자 <광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

이선민의 '색다른 식탁'

아몬드·바닐라향 가득 크로아상, 계절별 다양한 케이크 달달하네

“붕주르.” 고소한 버터 냄새에 이끌려 다양한 식재료와 빵이 전시된 유리창 옆 문을 밀고 들어서면, 프랑스어 인사가 귓전을 울리는 이곳은 양재동에 위치한 프랑스 빵집 '크레미엘' (사진1)이다. 양재천으로 이어지는 산책로가 곁에 있어 봄가을이면 특히나 더 붐빈다. 매일 오는 동네 주민 외에도, 이곳에서 한아름 산 빵과 커피를 손에 들고 소풍을 가는 사람들이 늘어나기 때문이다. 프랑스인 남편 미카엘 페농-보에아와 한국인 아내 지수정 파티시에는 케이크 등 달달한 디저트를 만드는 제과 전문가지만 크레미엘에선 크로아상(사진2), 빵 오 쇼콜라, 쿼아팡 등의 비에뉴아즈리(viennoiserie). 버터·달걀·밀가루로 반죽하고 발효해서 바삭한 식감을 살린 빵) 위주로 선보인다.



특히 아몬드 크로아상이 인기 메뉴다. 아몬드 크로아상은 일반 크로아상을 굽고 하루가 지나 수분이 조금 날아간 상태에서 만들어야 풍미가 더 좋



다. 겉이 살짝 마른 크로아상을 반으로 잘라서 다크 럼과 바닐라 빈 등 다양한 향신료를 넣고 만든 시럽에 촉촉하게 적신 후, 아몬드 크림을 짜서 넣고 다

시한 번 구워낸다. 부부가 달달한 디저트를 아예 적혀둔 건 아니다. 오히려 계절별 특별 메뉴로 다양한 케이크를 준비하면서 디저트에 대한 욕망을 이어가고 있다. 지난 5월에는 봄처럼 상큼한 레몬타르트 준비했고, 곧 다가오는 가을에는 계절 밤을 사용한 몽블랑을 선보인다. 몽블랑 위에는 초콜릿으로 만든 흰 버섯을 올려 계절감을 한껏 살릴 예정이다. 두 사람은 미국 플로리다에서 수셰프와 막내 직원으로 처음 만났다. 이후 두바이, 런던, 라스베이거스, 뉴욕 등 유럽과 미국을 넘나들며 리즈칼튼, 리츠, 윈엔온리 등 큰 호텔과 리조트에서 디저트를 만들며 가정을 꾸렸다. 뉴욕에서 돌만의 디저트 가게를 열 계획이었지만 코로나가 창궐하면서 한국행

을 결정했다. 호텔에 속한 파인다이닝 레스토랑에서 식사의 마지막 코스로 디저트를 준비할 때, 맛 못지 않게 얼마나 예쁘게 만들어서 접시에 올리느냐도 중요한 요소다. 크레미엘에서도 모든 제품의 디자인에 신경을 쓴다. 디자인이 마음에 들지 않아서 다음해 같은 계절에 팔자고 출시를 미루던 케이크는 수없이 많다. 1월엔 프랑스 명절인 주현절을 기념하며 먹는 갈레트레우이라는 바삭한 아몬드파이를 준비하고, 발렌타인데이에는 초콜릿 트러플, 부활절에는 달걀 모양 초콜릿, 할로윈엔 유령 모양의 브라우니, 그리고 크리스마스에 슈틀렌을 선보인다. 식음·여행 전문 저널리스트



ISO 21388
보청기적합관리 인증센터



국세보청기

“고객에게는 신뢰와 만족”

- ✓ 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