

이택희의 맛따라기

졸깃·폭신 천연발효종 화덕 피자, 속 편한 나폴리 그맛

이택희
음식문화 이야기꾼
hahnon2@naver.com



그는 밀가루 음식 소화장애가 있다. 먹으면 배속에 가스가 찬다. 그런데 생업이 피자이올로다. 나폴리 피자 전문점에서 피자를 굽는 주인이다. 본업은 대장장이(금속공예가)다. 그가 생각하는 좋은 피자는 먹고서 속이 편하고, 소화 부담이 없는 것이다. 동병상련, 피자를 두 조각 이상 먹으면 체한 듯 생목이 오르는 사람으로서 솔깃하지 않을 수 없었다. 서울 가회동 '대장장이 화덕피자' 이재성(56) 대표다.



피자를 굽는 참나무 장작 화덕 안은 420~480도 고온이다. [사진 이택희]

세계피자장인대회서 만점 받아 우승
올 들어 그곳을 세 번 찾아갔다. 반죽 개선 실험을 성공적으로 하고 있다는 소식 때문이다. 매년 다른 피자 파스타를 먹어봤다. 나폴리피자협회(APN) 2018년 인증점포인 이곳은 나폴리 전통 피자를 참나무 장작 화덕에 정통으로 굽는다. 몇 가지 기준이 있다. 나폴리 밀가루로 손 반죽, 최대한 동그랗게 빚은 도우(그는 빵이라 했다)는 지름 31~32cm, 두께는 테두리 2.5cm와 중심부 0.3cm, 이탈리아 남부 치즈, 420~480도 화덕에서 토핑이나 밑바닥이 타지 않게 굽기(대략 90초) 등이다. 그 상징이자 원조 피자는 마르게리타와 마리나라.
세 번째 갔을 때 이 대표는 자신이 가장 좋아한다는, 값은 가장 싼 마리나라 피자를 권했다. 치즈가 들어가지 않는 가장 기본형 피자다. 얇게 편 반죽 위에 토마토를 익혀 으갠 소스, 마늘 편, 엑스트라 버진 올리브오일, 오레가노(허브 가루), 바질 잎을 올려 굽는다. 원물에 가까운 재료 자체가 지닌 맛의 어우러짐을 추구하는 음식이다. 주재료는 거의 나폴리 지역 제품을 쓴다.

가회동 '대장장이 화덕피자' 이재성씨

토픽 적어 굽기 까다로운 '마리나라' 나폴리산 주재료로 색·향 잘 살려내

48시간 반죽 발효 과정 가장 공들여 반죽 짙어야 잘 구워지고 풍미 깊어



1 이탈리아에서 제작해 온 화덕에 구운 피자를 넣는 이재성 피자이올로. 2 '대장장이 화덕피자'에서 구운 나폴리 대표 피자 마르게리타 엑스트라. [사진 이택희]



그는 이 피자 2019년에 APN 주최 세계피자장인대회(Trofeo Caputo) 인터내셔널 부문에 출전했다. 3인 한 팀으로 각자 구운 피자 점수 총점으로 순위를 가리는 국가대항전이다. 그는 굽기 까다로운 이 피자 만점을 받았고, 한국팀은 우승했다. 토픽이 적어서 타지 않게 굽기가 어렵다. 굽는 도중 오래 발효한 반죽 복판에 기포가 동그랗게 일어나면 바로 타버린다. 대회에서 이러한 실격. 굽기가 까다로워 현지인들도 출전을 꺼린다.
삼을 움직여 피자가 고루 익도록 돌리며 화덕 안을 들여다보는 그의 눈길은 날카로웠다. 온도와 시

간이 만나는 절정의 순간을 잡아채려는 자세다. 완성품을 접시에 담고는 표정이 풀어진다. "잘됐습니다. 토마토소스 수분을 빨아들인 테두리가 익으면서 자연스러운 황금빛 그라데이션이 생기고, 토픽도 타지 않아 색과 향이 잘 살아있습니다"라며 만족했다.
피자 절반, 세 조각을 먹었다. 토마토·마늘·바질 향과 맛은 올리브오일을 타고 토닥이며 다루고, 부드럽고 졸깃하면서 바삭한 빵이 포근하게 감싸는

하모니가 입안을 가득 채웠다. 그날 먹은 피자가 다섯 조각이다. 다음날 속이 불편하지 않았는지 묻는 이 대표 문자가 왔다. 문제없다고 답했다. 앞의 두 차례도 마찬가지였다. 그도 자신이 구운 피자는 소화를 잘한다고 한다.
소화 잘되는 피자를 향한 도전과 노력을 멈추지 않는 그가 가장 공들이는 작업은 반죽 발효다. 계절과 배합성분에 따라 조절하지만, 기준은 48시간이다. 밀반죽을 24시간 발효 후 같은 양의 본 반죽과

섞어 반죽기로 치댄다. 250g씩 나눠 통에 담아 실온 2시간, 냉장 20시간 발효 후 꺼내 실온에서 다시 2시간 발효해 굽는다. 구울 때 반죽 온도가 18~22도면 피자가 가장 맛있게 나온다.
최근 반죽 실험은 천연발효종이다. 밀가루 3kg에 3g씩 넣던 이스트를 1g으로 줄이고 나머지는 천연 발효종을 배양해 대체했다. 빵이 더 졸깃하고 풍미가 깊어졌다. 반죽 노화가 지연돼 유통수명이 길어졌다. 반죽 노화는 빵 질감과 직접 관련이 있다. 반죽이 짙어야 화덕의 고온을 잘 견디고 잘 부풀어 졸깃·폭신하게 구워진다. 천연발효종이 글루텐 분해 작용도 하는지 소화가 잘된다는 반응도 적지 않다. 이 대표는 "천연발효종에 감사하다고 말하고 싶을 만큼 늘어난 진전이 있었다"고 말했다. 진전이라는 말은 목표에 한층 가까이 갔다는 뜻이다. 일반 밀가루 반죽으로 구워도 글루텐 소화장애가 없는 피자를 만드는 것이 그의 목표다.

본업 금속공예로 문화재청장상 받아
피자와 인연은 1995년 시작한 대장장이 본업의 근근함 틈새로 우연히 찾아왔다. 수입이 불안정해 미래를 걱정하던 2007년 어느 날 삼청동 공방에 놀러 온 친구가 이런 건 어떠냐며 대학로로 인도했다. 한국 최초의 본격 나폴리 피자집 '디마테오'에서 화덕피자 굽는 광경을 한참 지켜봤다. 불 온도와 굽는 시간을 맞추는 일이 대장일과 비슷하고, 처음 봤지만 불 다루는 일이라면 나도 할 수 있겠다는 자신감이 들었다.

바로 종로 피자집에서 2주일, 이탈리아 시칠리아에서 열흘, 나폴리에서 4주 현장을 익히고 2008년 11월 5일 피자집을 열었다. 화덕은 이탈리아 화산석을 갈아서 구운 벽돌과 패널을 들여와 직접 시공했다(2021년 일체형 완제품으로 교체). 운이 따랐는지 맛이 좋았는지 개업 얼마 후 '웨이팅'이라는 말이 유행하기 시작할 무렵 거기 동승하게 됐다. 요즘도 하루 4.5~5회전 손님이 몰린다.

본업에도 여전히 열심이다. 매주 이를 휴일에는 홍제동 공방에서 금속공예 작업을 한다. 2021년에는 문화재청 주최 제16회 한국문화재기능인 작품전에서 철물공 분야 '고기구 장식'으로 전체 2위에 해당하는 문화재청장상 최우수상을 수상했다.
그는 어릴 때부터 음식하기를 좋아했고, 남에게 해주는 게 더 좋았다고 한다. 어려운 사람에 대한 관심도 많았다. 좋은 음식을 만들어 손님들에게 내는 생업이 천성과 맞아 그는 일이 즐겁다고 했다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

이나라의 '핫플 이집'

금귤에 진저비어·당귀 더한 제철 칵테일, 익숙한 듯 새로운 한잔

3~4월에 반짝 나오는 새콤달콤한 금귤에 상큼한 라임즙, 여기에 직접 만든 진저비어와 씩씩한 봄나물인 당귀를 더하면? 봄의 싱그러움 생동감이 듬뿍 담긴 모스크 물 한 잔이 된다. 빨간 딸기를 담근 진에 핑크페퍼 토닉, 새콤한 콤포차를 더한 진 토닉은 어떨까? 향긋한 속 향이 뽀진한 위스키에 달콤한 초콜릿을 더한 칵테일은? 서울 서촌의 작은 골목, 간판도 없는 건물 4층에 위치한 작은 바 '참제철' (사진1)은 이러한 한국의 계절감을 가득 담은 칵테일을 내는 곳이다.
서촌의 유명 바인 '참'과 '뽕'의 운영자이자 이곳의 대표인 임병진 바텐더는 사람들이 새롭게 느낄 수 있는 맛의 밸런스가 무엇일까 고민하다가 그 답

으로 제철의 맛과 발효의 풍미를 키워드로 선택했다고 한다. 앞서 소개한 '봄의 모스크 물' (사진2)을 예로 들면, 모스크 물은 원래 1940년대 금주법 시대 미국에서 만들어진 클래식한 칵테일로 전통적으로 보드카, 라임주스, 진저비어가 들어가며 구리잔에 서빙하는 것이 특징이다. 여기에 그는 한국의 봄에 흔히 만날 수 있는 식재료인 금귤과 당귀를 더해, 익숙한 듯 새로운 맛을 지닌 참제철만의 칵테일로 완성했다.
사계절을 테마로 운영되는 참제철에서는 3개월마다 메뉴를 완전히 바꾼다. 겨울에는 팔차와 귤감, 라이 위스키를 넣은 칵테일을 내고, 가을에는 정도 감 와인과 셰리를 더한 아도니스를, 여름에는

상쾌한 진과 바질, 수박과 오이를 조합한 김렛을 내는 식이다. 이를 위해 임 바텐더는 보통 한 시즌 전에 다양한 아이디어를 머릿속으로 구상하고 맛의 구조를 잡은 다음, 제철 재료가 풍성하게 나오는 시



즌이 되면 빠르게 테스트를 해서 실제 메뉴로 구현한다. 칵테일에 들어가는 리큐어와 콤포차, 부재료와 크림 역시 모두 직접 만든다.
나아가 이곳을 방문하는 사람들이 더욱 부담 없이 다양한 계절의 맛을 경험해 볼 수 있도록, 일반적인 칵테일 보다 메뉴의 알코올 도수를 더욱 낮게 설계했다. 이러한 신선함과 친근감 덕분에 참제철에는 유독 젊은 연령대의 손님들이 많이 찾는다. 메뉴 이름은 익숙한 클래식 칵테일 이름에 '제철(in season)'이라는 단어를



붙이는데, 손님들이 메뉴의 콘셉트를 어렵지 않게 직관적으로 이해할 수 있도록 하기 위한 배려다.
임병진 바텐더가 생각하는 한국적 칵테일이란 뭘까. "식재료의 맛과 문화를 음료로 녹여내는 것. 너무 개념적으로 접근하지 않으려고 해요. 일상생활에서 나와 가까이 있는 것, 계절의 감각, 그런 것들이 모여 자연스러운 한국의 맛이 되는 것 아닐까요?" 바쁜 일상에서 지나쳐 버리기 쉬운, 어쩌면 일생에 한 번뿐일지도 모를 이 계절의 순간들. 혼자서든 또는 누군가와 함께든 한 잔의 칵테일과 함께 제철의 맛과 향을 붙잡아보면 어떨까.
글 이나라 한스미디어 출판사 편집장
사진 김태현 프리랜서



ISO 21388
보청기적합관리 인증센터

"고객에게는 신뢰와 만족"



국세보청기

- 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