

이택희의 맛따라기

이택희 음식문화 이야기꾼 hahnon2@naver.com



산나물의 계절이다. 야생 산나물은 4월 중순-5월 초에 새싹이 먹기 좋게 자란다. 100년 전 요리책은 멧나물, 즉 산나물을 약재로 약풀이라고 설명했다. '단오 전 나물은 보약'이라고 전하는 말과 같다. 현대어로 옮기면 이렇다. "멧나물은 약간 삶아 빛이 연두색이 나는 것이 좋고 파란 것이 좋지 못한 것이다. 나물이 줄기가 굵고 연한 것이 제일이요. ... 이 쫄나물이 온갖 좋은 약재료가 봄에 처음 나오는 것이라 혹 극한 극렬한 독이 있더라도 처음 난 어린 풀이라 독기가 과하지 않고 아무리 독초라도 단오 안에는 다 먹어도 관계치 아니하니라. ... 여러 가지 이름 있는 약풀이 다 상등 나물이라 하나니라."(이용기 '조선부향산신 요리제법')

3년 전 대한민국 식품명인 90호 지정 지난 4월 9일 나물 구경을 하러 서울 경동시장에 갔다. 장이 아주 붐볐다. 야생에선 5월에 나는 나물도 벌써 보였다. 나물 구역을 한 바퀴 돈 다음 400g에 6000원 하는 막나물 1만원어치를 샀다. 막나물은 종류를 구별하지 않고 섞어 뜯은 것이다. 이 나물은 맛이 섞이는 흡은 있어도 여러 나물을 한꺼번에 맛보는 재미가 흡을 가리고 남는 데가 있다. 무쳐도 좋고, 국·전·죽으로도 훌륭하다.

막나물에는 취나물·갯방풍·원주리·잔대씩·물미나리·파드득나물(시장에선 참나물) 등이 섞여 있었다. 각각의 이름으로도 팔리는, 이름 있는 나물들이다. 내용을 보니 뜯으면서 섞인 건 아닌 듯하다. 야생에서 서식지나 생산 시기가 같지 않은 것들이 섞여 있기 때문이다. 시설재배한 나물을 유통과정에서 선별할 때 등외로 밀린 것들을 모아서 파는 듯하다. 출신이야 어떻든, 데쳐서 무치고 나물죽 쫄아주 맛나게 먹었다.

다음날 오후에는 나물 명인을 만나러 갔다. 대한민국 식품명인 제90호(고사리나물) 고희순(55)씨다. 2021년 막나물의 대표 격인 고사리나물로 명인에 지정됐다는 뉴스를 보고 메모해 두었는데 나물 시즌에 인연이 닿았다. 식품 분야 기능이 훌륭한 사람에게 부여하는 명인·명장·대가 같은 명예 칭호가 많다. 대개는 민간단체가 주관하는데 그 기준과 수준이 일정하지 않다. 칭호 앞에 '대한민국'이 들어가면 정부 지정 명인이다. 농림축산식품부 식품명인(2021년 말 91호까지 지정 83인 활동)과 해양수산부 수산식품명인(2023년 말 11호까지 지정 10인 활동) 두 가지가 있다.

만난 곳은 명인이 대표이사인 경기도 남양주시

진건읍에 있는 농업회사법인 하늘농가였다. 가면서 나물 밭이 있는 한적한 전원에서 장작불 때며 나물 삶는 가공장을 상상했다. 현장은 번듯한 사무실과 연구소, 대규모 가공장을 갖춘 단지였다. 이곳 집현집과 명인의 고향 경북 울진에 공장이 더 있다. 직원이 70명이고, 지난해 매출 179억원이었다. 요새말로 '깡놀이'이다. 어떤 나물을 얼마나 많이, 어떻게 가공하기에 그만큼 될까. 모든 나물은 전국 생산자와 직거래하는 국산으로, 일주일에 월물 30~33t, 연간 1500t가량을 가공한다. 대량이고 정해진 양을 매일 공급해야 하므로 조달이 불규칙한 야생 나물을 쓸 수는 없



한 그릇에 담은 고희순 명인의 하늘농가 즉석 나물들. 12시부터 시계방향으로 더덕채·고사리·가지말랭이·건취나물·애호박말랭이 볶음과 가운데 부지깥이(썩부쟁이)나물. [사진 이택희]



고희순 명인(오른쪽)과 사업을 돕는 딸 박미소씨가 고사리나물을 다듬고 있다. [사진 이택희]

고구마순·피마자(아주까리)잎 볶음, 도라지채 무침, 무시래기 지짐이 있다. 비빔밥 세 가지와 나물 볶음 두 가지를 시식해봤다. 살림을 오래 한 사람이 집에서 한 맛과 다르지 않다. 공장 식품이라고 믿기 어려울 만큼, 묵나물의 향과 맛이 잘 살아있는 음식이다.

울진군 금강송면·매화면을 터전으로 외할머니, 어머니로 이어지는 산나물의 삶을 여섯 살부터 심부름하며 배우고 익혔다는 명인에게 나물요리를 손쉽게 하는 방법을 부탁했다. 요즘 많이 나오는 생나물은 살짝 데쳐서 간장·파·마늘·참기름만 넣고 조물조물 무친 다음 참깨가루 살짝 뿌리면 끝이다. 집간장이 좋지만 없으면 시판 국간장이나 참치액젓을 쓴다. 나물에 따라 간장 대신 된장·고추장을 반반 섞어 무치기도 한다.

말린 고사리 하룻밤 불려 삶으면 좋아 명인의 주 종목인 고사리나물 음식에 관해서도 물었다. 잘 맞는 음식으로 볶음·육개장·전·파스타·삼겹살구이를 들었다. 말린 고사리 묵은대를 얹어려면 쌀뜨물에 담가 하룻밤 불렀다가 삶으면 좋다고 한다. 더 부드럽게 하려면 불린 고사리를 삶을 때 물이 끓으면 넣고, 다시 끓으면 불을 끈 다음 찬물을 부어 온도를 60도(손가락을 넣어 좀 뜨거운 정도)로 낮춘다. 냄비 뚜껑 덮고 30분쯤 두었다가 찬물에 행군다.

나물은 지구의 미래 대안음식으로 손꼽히지만, 현대인 생활에서는 점차 멀어지고 있다. 고기에 치중된 외식은 느는데 나물반찬을 다양하게 하는 데는 드물다. 하지만 고기만큼 나물도 갖춰 먹어야 생활 균형이 맞는다. 약풀로서 나물 음식이 그래서 점차 소중하게 느껴진다. 최근 200주년이 된 하늘농가주는 창업 후 매출이 12배로 성장했다. 세상에 나물의 영토를 그만큼 넓혔다는 공든 탑이다. 명인의 손길이 빛나 보이는 이유다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

명인 손맛 산채비빔밥·나물 3분 즉석요리로 담아냈다

'하늘농가' 이끄는 고희순 식품명인 조모·모친 대이어 6살 때부터 배워 국산만 취급, 생산자 직거래 후 가공 냉동 즉석 16종·조리용 반가공 140종 맛·향 살아있어...학교 등 5000곳 납품

다. 주요 제품은 포장 그대로 전자레인지에 2-3분 가열해 바로 먹는 냉동 즉석 나물음식 16종과 조리할 때 쓸 반가공 나물 약 140종이다. 한마디로 일반인이 상상할 수 있는 모든 나물이다 있다고 생각해도 무방할 듯하다. 제품은 온라인 판매도 하고, 수도권 학교와 사업체 5000여 곳에 납품한다. 즉석 나물음식은 산채비빔밥 네 가지와 나물 볶음·지짐·무침 열두 가지가 있다. 비빔밥은 곤드레비빔밥, 강된장 시래기 표고버섯밥에 소스를 고추장 맛과 간장 맛으로 선택할 수 있게 했다. 나물반찬은 고사리·곤드레·더덕채·취나물·부지깥이·나물(썩부쟁이)·가지말랭이·애호박말랭이·도라지·건

이민영의 'SNS시대 노포'

소스 없이도 맛있는 탕수육 ... 70대 노부부가 51년간 지켜온 비법

외국에서 들어온 음식을 수십 년간 팔아온 노포들 중에는 창업자가 그 나라의 유명한 식당에서 일하며 기술을 전수 받았으며 전통을 강조하는 경우가 많다. 그런데 그런 내용 하나 없이 유명해진 중국집이 있으니, 바로 성북동의 '옛날중국집(사진 1)'이다. 건물 외관부터 '옛날' 티가 팍팍 난다. 때가 낀 흰 타일로 덮인 작은 건물 곳곳에는 오래된 글씨체로 "45년 전통" "옛날짜장" "45년 콩국수"라고 써여 있다. 역시 세월의 때가 묻은 간판에는 "중화요리 옛날중국집 신속배달 45년 전통"이라고 적혀 있지만, 6년 전에 쓴 것으로 보인다. 1973년에 창업했으니 지금은 "51년 전통"이 맞다. 창문 밑에는 작은 화분들이 정겹게 놓여있고 그 위에 각종 인증마크가 붙어 있다. '백년가계' '착한

가격 모범" "모범위생업소"라는 번듯한 인증마크보다 더 인상적인 것은 "성북 제1동 1통5반장덕" "우리 동네 이웃살피미 성북동 등대지기 2호점"라는 지역밀착형 마크, 그리고 창업주 부부의 사진과 소박한 글귀다. "나는 성북동이 너무 좋아요. 내가 여기 이사 와서 어렵게 가게를 꾸렸으니까. 내 역사가 이 마을에 다 있으니까 좋아요". 이런 마음이 지역 주민을 섬기는 봉사로 연결됐는지 지역발전제에 이바지한 공로를 기리는 온갖 감사장과 표창장이 실내에 가득 붙어 있다. '생활의 달인'이라는 공중파 방송은 물론 유명한 먹방 유튜브 방송에도 나왔건만, 규모는 테이블이 10개를 넘지 않는다. 항상 웨이팅이 있어서인지 "할머니, 할아버지께서 음식을 조리하시고 계십니다. 재촉하지 말아주세요"라는 안내문이 붙어 있

다. 실제로 창업주인 70대 후반 노부부가 지금도 요리를 직접 하며, 어려서부터 서빙을 도와온 딸도 흠에서 일하고 있는 가족기업이다. 이런 성실함이



10년 넘게 지역의 저소득층과 홀몸노인을 위해 짜장면을 나누는 봉사로 연결된 듯하다. 공중파에 탕수육의 달인으로 나온 만큼, 탕수육



을 언급하는 인터넷 후기가 많다. 벽에 붙은 안내문에 의하면 "국내산 1등급 둔등심과 최고급 감자 전분으로" 만든데, 그래서인지 "고기가 두툼" "겉바속촉"이라는 언급이 많다. "소스 없이 먹어도 고기 튀김같이 바삭하고 씹히는 맛" "무조건 첫 한입은 소스 안 찍고 먹어봐야 하는 신세계"라는 표현까지 등장한다. 이 동네에서 학교를 다녔던 옛날 단골들은 "옛날맛 그대로"를 느꼈다며 고마워한다. 메뉴(사진2)는 짜장면 6000원, 간짜장 8000원, 짬뽕 8000원. 밥 종류도 많다. 가장 유명한 탕수육은 미니 사이즈가 1만8000원, 큰 사이즈가 2만3000원이다. 탕수육을 시켜 먹다 남으면 포장도 해준다. 이민영 여행·미식연구소장 '옛날중국집' 서울 성북구 성북로8길 8, 02-764-0094.



KSA 한국표준협회

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



국제보청기

"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