

이택희의 맛따라기

칼칼하고 구수한 호박고지찌개, 능이 향 깊은 버섯찌개



껍질 붙은 돼지 사태와 익은 김치를 함께 끓인 호박고지찌개(왼쪽), 능이버섯을 포함해 8~10가지 버섯 종류가 들어간 버섯찌개(오른쪽). [사진 이택희]



이택희

음식문화 이야기꾼
hahnnon2@naver.com



충북 옥천 '옥천왕족발보쌈'

고춧잎무침·고추부각 등 6찬 차림
손수 농사지은 식재료 모자람 없어

버섯찌개, 맛·향 살아있는 위안음식
호박고지엔 돼지 쫄대기살도 푸짐

가을 야생 버섯이나 봄 산나물의 계절을 그냥 넘기지 못한다. 명절이나 제사 쟁기듯 뭇가 시능이라도 하고 지나간다. 가을 버섯은 통상 백로·한로, 9·10월 초가 제철이다. 빠르면 8월 중순, 늦은 건 11월 중순까지 나온다. 최악의 버섯 흉년으로 기록될 올해는 늦더위로 그 시기가 한 달 가까이 뒤로 밀렸다. 10월 중순 이후 시장에는 버섯들이 순서 없이 마구 섞여 나오고 있다.

올해도 개천절에 길을 나섰다. 충북 옥천으로 가는 길에 이 계절이면 버섯이 많이 나오는 대전 역전시장 노점과 옥천 공설시장을 살펴봤다. 한 곳만 강원도산 능이와 싸리버섯을 팔고 있었다. 버섯 구경은 못 하고, 주요 산지인 영동·옥천 일대에 아직 버섯이 나지 않는다는 말만 들었다

늦더위로 버섯 흉년, 속초·양양 등서 시와 찾아가는 버섯 음식점은 지난 1월 충북 옥천에 갈 때 두 현지 전문가 추천으로 갔던 곳이다. 토박이 지역 언론인과 그곳에 살면서 음식을 주제로 시집 한 권을 낸 시인이다. 차병천(72)·전화자(65)씨 부부와 아들 승준(42)씨가 운영하는 이 가족 음식점 상호는 '옥천왕족발보쌈'인데 더 입맛을 당기는 건 두 가지 찌개였다. 버섯찌개와 호박고지찌개다.

평소 무시로 그리워하는 향수 음식이자 별미여서 주문부터 쉽지 않았다. 버섯찌개는 10월에 다시 오기를 기약하며 호박고지찌개를 골랐다. 전국을 다녀도 호박고지찌개를 하는 음식점이 드문데 대전이나 옥천에는 더러 보인다. 대전에서 호박고지 음식을 하는 집은 대개 옥천에 연고 있다. 말하자면 이 음식의 원류는 옥천이라 할 수 있고, 기왕 왔으니 어질 먼저 먹자고 선택한 것이다.

찌개를 준비하는 동안 나온 여섯 가지 반찬부터 예사롭지 않았다. 고춧잎무침, 고추부각, 총각김치, 채 썬 무장아



봄에 꺾은 나무순을 삶아 말려뒀다 부친 충청도식 참치나물 전. [사진 이택희]

찌무침, 콩나물무침, 어묵볶음, 맛도 보기 전에 잘 왔다는 생각이 들었다. 이번에 갔을 때는 열무김치, 총각김치, 고춧잎나물, 고추부각, 가지볶음, 파리고추 멸치볶음이 나왔다. 반찬의 농산물은 모두 식당 둘레 3300㎡(1000평) 논밭에서 농사지어 쓴다. 두 차례 6찬 차림에서 어묵과 멸치 말고는 다 자가 생산했다는 말이다. 맛은 순박, 순정·꾸밈없고 순수하며 정직하다. 소박하고 깔끔하지만 모자람 없는 맛이다.

찌개에는 호박고지와 껍질 붙은 돼지 쫄대기살(사태)이 푸짐하다. 익은 김치도 살짝 넣어 국물이 칼칼하고 시원하다. 햇볕에 마르면서 농축돼 푹푹하고 구수한 호박고지 진한 맛이 국물에 녹아 맛이 깊다. 식탁에서 끓으면서 우러난 호박고지 즙은 풍미를 더 깊게 하고, 씹는 느낌이 하나하나 다른 호박고지 질감도 조금씩 변하며 다채로운 미각을 보여준다. 직접 제배해 햇볕에 사흘 건조한 호박고지 덕분이다. 애호박을 건조고 고열에 빠르게 말려 찌개를 끓이면 바로 풀어져 특유의 짭짤한 맛이 안 나서 자연 건조한 것만 쓴다. 양념도 문전 옥토에서 자가 생산한 걸 써 음식 맛이 전통 농경사회 시절 그대로다.

버섯찌개를 먹으러 갔더니 주인은 산에서 버섯이 나지 않는다고 걱정이 태산이다. 예년에는 좋은 자리 만나면 하루에 100kg을 탄 적도 있는데 올해는 8·9월 내내 따온 게 100kg 조금 넘는다고 한다. 버섯은 해마다 옥천군 동남부 산간과 영동군 상촌, 공촌, 불한 등지의 가족만 아는 자리에서 채취한다. 올해는 늘 나던 자리에 몇 번 가봤지만 버섯이 없었다. 승준씨는 "버섯찌개에 가장 많이 쓰는 참나무버섯(표준명 뽕나무버섯부처)이 8월에 많이 나는데 아직 못 따오니 올해는 끝난 듯하다"며 쓸쓸한 표정을 지었다. 결국 1년치 쓸 버섯을 구하기 위해 가족은 산이 아니라 강원도 속초·양양·강릉·삼척 오일장을 훑어다녀 땀만큼은 비축했다

매일 문 열지만 가려면 미리 전화 확인을 이 집 버섯찌개에는 능이가 조금이라도 들어간다. 신기하게도 두어 가닥 능이가 찌개 향을 장악한다. 거기에 참

나무버섯, 밤버섯, 싸리버섯, 밀버섯, 땅나타리와 잡버섯까지 8·10가지쯤 들어간다. 여름·가을에는 애호박, 겨울·봄에는 월동 무를 씹는다. 돼지 사태살과 익은 김치에 양념으로 마늘·대파·고춧가루·고추장·후추를 넣는 건 두 찌개가 똑같다. 더 들어가는 건 없는데 물자 전 여사는 "다○다 가루도 조금 들어가요" 하면서 아들을 한번 바라보고는 "놓는 걸 아니라고 할 수는 없잖아" 한다. 이런 마음으로 요리한 음식 맛이 어찌 정직하고 순박하지 않으랴. 영장해 저온창고에 두고 쓰는 찌개의 버섯들은 저마다 맛과 향을 잃지 않고 고스란히 품고 있다. 원물 상태를 잘 보존하는, 오랜 세월 몸에 밴 보관 기술이 비법인 듯하다.

1월에 없던 새로운 메뉴가 눈에 띄었다. 충청도식 가족(표준명 참죽)나물 전이다. 봄에 꺾은 나무순을 삶아 말려둔 걸 불려서 10가닥쯤 나란히 펼쳐놓고 전을 부쳤다. 말둘레에 심은 나무가 자라 수확할 수 있게 돼서 집에서 해 먹던 음식을 메뉴로 올렸다고 한다. 좀처럼 만나기 어려운 희귀한 음식이고, 내용이 아주 실하다. 정해진 휴일 없이 매일 문을 열지만 사정이 있으면 언제라도 쉬고, 음식을 많이 준비하지 않으니 가려면 미리 전화해 알아보고 가는 게 좋다.

버섯과 산나물에 관한 집착은 두 가지 이유가 있다. 하나는 산골에서 자란 어릴 적 향수를 달래주는 위안음식(Comfort food)이기 때문이다. 또 하나는 생활에서 점차 멀어지는 이런 음식 유산이 기후 위기 시대 사람을 살릴 중요한 자산이기 때문이다. 자연 채취 식품은 기후변화가 갈수록 빠르고 심해져 문명사적 위기에 직면한 인류의 마지막 식품창고가 될 것이다.

〈광주일보와 중앙SUNDAY 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.

이민영의 'SNS시대 노포'

“습습 깔끔” 걸쭉한 평양식 콩비지 백반 ... 콩국수는 6~8월에만

지난여름, 어느 '콩국수 킬러'에게 '강산옥' (사진 1)이라는 가게를 추천 받았다. 유명한 콩국수집에 비하면 김삿갓처럼 제맛대로이고, 타협이론 없는 깔끔한 콩국수를 낸다고 했다. 문제는 영업시간에도 타협이 없다는 것. 6~8월 여름에만 콩국수를 팔고, 심지어 점심시간에만 여는 곳이다 보니 때를 놓쳤다. 나머지 시즌에는 콩비지백반이 유일한 메뉴인데, 콩비지라는 음식이 맛있다고 느낀 적이 없어서 망설였다. 결국 이 집은 어떻게든 가기로 했다.

청계천로를 따라 걷다 보니 '비니루 포장' 가게들이 밀집한 허름한 건물이 나왔다. 2층에 쓰인 '콩비지'라는 글씨를 보고 계단을 올라가니 1958년 창업 당시의 유풍 같은 낡은 간판이 보였다. 붉은색 명조체로 '강산옥, 콩비지'라고만 써 놨다. 내부 인테리어는 충격적으로 심플했다. 창가 쪽의 좌식 테이블과 안쪽의 입식 테이블을 합쳐 10개의 테이블이 있을 뿐, 아무 장식도 없는 하얀 벽이 도드라져 보였다.

쟁반(사진2)이 나왔다. 콩쟁반(사진2)이 나왔다. 콩비지, 물김치, 무 생채, 양념장, 밥이 전부였다. 어느 리뷰처럼 "굳더더기 하나 없는 구성"에 반찬 맛은 "습습 깔끔 그 자체"였다. 그런데 원래 콩비지는 영

양가가 모두 빠진 맛 아닌가? 어떻게 이렇게 "크리미하고 걸쭉한" 풍부하고 진한 맛이 가능할까? 그 비결은 콩에서 두유를 빼지 않은 이북식 비지에 돼지고기를 넣어서 만들었기 때문이었다. 창업주가 평

안도 평양 출신이라 그렇게 만들어왔다고. "말아먹는 느낌보다는 비벼먹는 파스타 느낌"이라면서 콩비지를 비벼먹는 꿀팁을 알려주는 리뷰가 흥미로웠다. 양념장과 물김치를 더 담아주러 왔던

주인장이 방법을 자세히 알려주었다. 콩비지에 양념장 올려 먹기, 밥을 줌 넣어서 비벼먹기 등. 모든 그릇을 비우고 일어서니, 본인이 창업주의 손녀이며 60년이 넘은 이 집에서 어릴 때부터 일했다는 말도 덧붙였다. 그새 한 어르신이 들어와서 다 먹고 나갔는데, 얼마나 단골이든 말을 거의 하지 않고 '7분 컷'이 가능할까. 내년 여름에는 반드시 시간계획을 미리 세워 단골들이 극찬하는 콩국수를 먹어 봐야겠다고 다짐했다.

이북식 콩비지를 먹으면 1시간 정도 청계천변을 따라 산책해도 좋다. 마무리는 청계천박물관을 추천한다. 조선시대는 물론, 주인공의 조부모처럼 1950년대 월남한 사람들이 초가집을 짓고 살던 시절과 산업화 시절의 청계천을 모두 볼 수 있다. 그리고 왜 이런 장소에서 이런 음식이 팔리고 있는지 이해할 수 있다.

콩비지백반 1만1000원, 콩국수 1만5000원, 콩9국물 4인분 4만원. 참고로 지도 앱에는 예전 가격이 나온다. /이민영 여행·미식연구소장

