

박상현의 '찰나의 맛'

온온한 향 일품인 유자, 술로 빚으니 바다음식과 찰떡궁합

박상현
맛칼럼니스트



지난 10월 농림축산식품부와 한식진흥원이 주최한 '2025 한식 컨퍼런스'가 서울에서 개최됐다. 이 행사의 주宾은 엘불리 파운데이션 창립자인 페란 아드리아였다. 그는 미식계에서 살아있는 전설 같은 인물이다. 1987년 스페인의 레스토랑 '엘불리 (El Bulli)'의 수석셰프가 된 이후, 엘불리를 세계 최고의 레스토랑으로 만들었다. '월드베스트50 레스토랑' 1위를 다섯 번이나 차지했고, 14년 동안 미쉐린 가이드 3스타를 유지했다.

페란 아드리아는 2002년 일본을 방문했을 때 생애 처음으로 유자를 접하게 된다. 당시 상황을 일본의 대표적인 요리학교 '핫토리영양전문학교'의 창립자인 핫토리 유키오 이사장은 이렇게 전한다. "페란을 길드에 있는 교토요리 전문점 '미부'에 데려갔어요. 그곳에서는 유자 껍질을 통째로 사용한 요리가 나왔는데, 맛을 본 페란은 세프에게 직접 유자를 가져다 달라고 부탁했어요. 페란은 그 자리에서 바로 유자를 손에 쥐고 으깨버렸죠. 사방에 유자즙이 튀었고 방안에는 유자향으로 가득 채워졌어요. 페란은 그 깊은 향에 감동해서 눈물을 흘렸죠."

페란 아드리아가 정말로 눈물을 흘렸는지 확인할 길은 없지만, 중요한 건 이후 그의 행보다. 스페인으로 돌아간 페란 아드리아는 기회가 있을 때마다 유럽 요리사들에게 유자를 소개했다. 덕분에 유럽 각국에서 일본으로 유자 수입 문의가 쇄도하기 시작했다. 일본은 EU의 엄격한 검역 조건을 통과해 2013년부터는 가공품이 아닌 생 유자를 수출하기 시작했다. 오늘날 유럽에서 일본산 유자를 사용한 요리는 더 이상 특별한 일이 아니다. 이는 한 명의 세프가 산업 생태계를 얼마나 바꿀 수 있는지를 잘 보여주는 사례다.

한국과 일본은 대표적인 유자 생산국인데 활용법에서는 큰 차이를 보인다. 유자는 과육을 바로 먹을 수는 없고 껍질과 과즙만 활용할 수 있다. 심지어 저장성이 약해 수확 즉시 과즙과 슬라이스 형태로 가공해야 한다. 우리나라에는 전통적으로 유자청을 만들고 이를 대부분 유자차로 음용했다. 일본은 유자의 생과를 어떻게든 요리에 활용했고, 유자즙이 함유된 다양한 소스를 개발했다. 식재료 본연의 맛을 살리는데 주안점을 둔 일본요리에 유자 향이 잘 어울렸기 때문이다. 페란 아드리아를 단번에 매료 시킬 수 있었던 것은 이런 배경 때문이다.

저장성이 약하고 과육을 바로 먹을 수 없는 단점에도 불구하고 유자가 한국과 일본에서 오랜 세월



1 수확 적기에 접어든 유자 열매들. 온은하면서도 복합적인 향을 갖고 있어 청을 만들면 쓰임이 많다. 2, 3 유자 향과 산미를 오롯이 담아낸 주말은내일의 박 중협 대표(왼쪽)와 과실주 '사회유자'. 상쾌하고 뒷맛이 깔끔해 어떤 음식과도 잘 어울린다.

[사진 박상현]

미식계 전설 아드리아가 반한 과일

유럽, 일본산 들여와 요리에 활용

과육 바로 뜯먹고 저장성 약한 단점

국내선 주로 청 만들어 차로 음용

'주류대상' 수상 국산 유자술 입소문

발효 과정 거쳐 일본 술보다 깔끔



2

사랑받아 온 이유는 특유의 향 때문이다. 유자는 운향과의 열매들 가운데 가장 탁월한 향을 갖고 있다. 레몬이 직설이라면 유자는 온은하고 복합적이다. 이러한 매력을 술을 빚었을 때 특히 도드라진다. 발효와 숙성 과정을 거치면 유자 특유의 향과 산미를 오래 기둘 수 있다. 온은한 빛깔도 인상적이다.

일본 와카야마현에서 생산하는 '츠루우메유즈슈 (鶴梅めうず)'는 일본의 대표적인 유자술이다. 한국에서도 초밥집이나 고급 이자카야에서 어렵지 않게 만날 수 있다. 이 지점이 늘 안타까웠다. 그런데 올해 초 '대한민국 주류대상' 과실주 부문에서 대상 을 받은 '사회유자'가 아쉬움을 단번에 씻어줬다.



3

박상현 음식의 탄생 배경과 사회적 맥락을 탐구하는 것에 관심 많은 맛칼럼니스트다. 현재 사단법인 부산로컬푸드랩 이사장으로 재직 중이다.



익숙한 재료도 있지만 말미잘·군소·건포·칠개·망둥이 같은 낯선 재료도 보인다. 음식 재료는 물론, 그것을 길러낸 환경과 지역 생산자의 생생한 목소리 까지 담았다.

요리법을 소개하는 방법도 계량 숫자가 가득한 일반 요리 레시피와 달리 이 낯선 식재료를 어떻게 손질하는 게 좋은지, 어떤 양념과 어울리는지, 무엇과 먹어야 더 맛있는지 일기를 쓰듯 편안하게 적었다. 바로 우리 식탁에 오를 수는 있지만, 알고 있으면 해도 포만감이 생기고 기분 좋아지는 생생한 정보들이다.

군소·건포·칠개… '대한민국 먹거리' 얼마나 아시나요

서정민 기자

음식 전문가 3인 식재료 탐방기
지역별 식문화와 요리법 곁들여

일을 해왔다. 불문학과 지역학을 전공하고 OECD 대한민국 정책센터, 한국법령정보원 등에서 연구원으로 일한 황종옥은 직장생활과 음식 문헌 전문 번역자를 병행하며 '타유방의 요리사' '공화국 요리사' 등의 번역서를 출간하고 음식 문화사 관련 대중 강연을 진행했다.

세 명의 필자 소개가 긴 것은 이들이 이 책을 내기 까지 꽤 오랫동안 우리 식재료와 요리를 고민하고 수많은 정보를 수집해왔음을 설명하기 위해서다.

우리 식생활에서 제철 식재료와 로컬 식재료의 의미는 많이 퇴색했다. 어디에서 난 무엇을 먹고 있

는가 보다, 어느 식당에서 어떤 모양의 얼마 짜리 메뉴를 먹었는지가 더 중요 한 게 SNS 시대의 식문화다. 계절에 구애 받지 않는 식재료를 위해 화석연료는 계속 소모되고, 보호시기에도 어류들은 남획되고 있다. 예쁘지 않다는 이유로 버려지는 과일·채소들도 부지 기수. 우리는 지금 무엇을 먹고 있나, 진지하게 생각할 필요가 있다.

이 책은 2022년 4월 지리산에서 시작해 속초·기장·거창·광주 등을 무

대로 3년간 직접 식재료를 찾아 탐구하고 적절한 요리법을 찾아낸 기록이다. 멸치·길치·삼치 같은

요리법을 소개하는 방법도 계량 숫자가 가득한 일반 요리 레시피와 달리 이 낯선 식재료를 어떻게 손질하는 게 좋은지, 어떤 양념과 어울리는지, 무엇과 먹어야 더 맛있는지 일기를 쓰듯 편안하게 적었다. 바로 우리 식탁에 오를 수는 있지만, 알고 있으면 해도 포만감이 생기고 기분 좋아지는 생생한 정보들이다.



ISO 21388
보청기적합관리 인증센터

“고객에게는 신뢰와 만족”



국제보청기

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

062) 227-9940
062) 227-9970
02) 765-9940
061) 752-9940

본점 서석동 남동성당 옆

서울점 종로 5가역 1층

순천점 중앙시장 앞