

박상현의 '찰나의 맛'

은은한 향 일품인 유자, 술로 빛으니 바다음식과 찰떡궁합

박상현
맛칼럼니스트



지난 10월 농림축산식품부와 한식진흥원이 주최한 '2025 한식 컨퍼런스'가 서울에서 개최됐다. 이 행사의 주빈은 엘블리 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 '하토리영양전문학교'의 창립자인 하토리 유키오 이사장은 이렇게 전한다. "페란을 긴자에 있는 교토요리 전문점 '미부'에 데려갔어요. 그곳에서는 유자 껍질을 통째로 사용한 요리가 나왔는데, 맛을 본 페란은 셰프에게 직접 유자를 가져다 달라고 부탁했어요. 페란은 그 자리에서 바로 유자를 손에 쥐고 으깨버렸죠. 사방에 유자즙이 튀었고 방안에는 유자향으로 가득 찼어요. 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 셰프가 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. 우리나라는 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 매료시킬 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. 은은하면서도 복합적인 향을 갖고 있어 청을 만들면 쓰임이 많다. 2, 3 유자 향과 산미를 오롯이 담아낸 주맑은내일의 박중협 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 못먹고 저장성 약한 단점 국내선 주로 청 만들어 차로 음용

'주류대상' 수상 국산 유자술 입소문 발효 과정 거쳐 일본 술보다 깔끔



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

일본 와카야마현에서 생산하는 '츠루우메유즈쥬(鶴梅ゆず酒)'는 일본의 대표적인 유자술이다. 한국에서도 초밥집이나 고급 이자카야에서 어렵지 않게 만날 수 있다. 이 지점이 늘 안타까웠다. 그런데 올해 초 '대한민국 주류대상' 과실주 부문에서 대상을 받은 '사회유자'가 아쉬움을 단번에 씻어줬다.

사회유자와 츠루우메는 두 가지 공통점이 있다. 첫째는 알코올 도수가 7도로 같다. 둘째는 지역에서 생산된 유자를 사용한다. 사회유자는 경남 거제에서 생산된 유자를, 츠루우메는 와카야마현에서 생산된 유자를 사용한다. 그런데 제조 방법이 다르다. 츠루우메는 유자즙을 숙성시킨 다음 청주와 1:1의 비율로 섞는다. 하지만 사회유자는 유자즙에 과실주 전용 효모를 사용해 직접 발효한다. 발효 후 3~4주 정도 숙성한 다음 알코올 도수를 맞추기 위해 약간의 주정을 첨가한다.

제조방식의 차이가 가져오는 결과는 시각적으로 대번에 확인할 수 있다. 츠루우메는 병 아래쪽에 침전물이 꽤 많이 쌓이는 반면, 사회유자는 침전물이 거의 없다. 발효과정에서 고형물이 대부분 분해됐기 때문이다. 이 차이는 맛으로도 이어진다. 츠루우메는 밀도가 높아 그냥 마시기보다 탄산수를 섞어서 먹어야 가볍고 산뜻하다. 하지만 사회유자는 그냥 먹어도 상쾌하고 뒷맛이 깔끔하며 여운이 길다. 어떤 음식과도 잘 어울린다. 특히 우리나라 유자는 일본 유자보다 껍질이 두껍고 향이 강해 술을 빚어도 여전히 짙짙하다.

사회유자를 만든 농업회사법인 주맑은내일의 박중협 대표를 따라 거제시에 있는 친환경 유자 농장을 방문했다. 유자 수확 적기에 맞춰 원재료를 확인하러 가는 여정이었다. 유자는 신선한 상태에서 통으로 짜도 15~20% 정도밖에 즙이 나오지 않는다. 그만큼 원재료 가격이 상승한다. 그런데 맑은내일에서는 최근, 즙이 아닌 유자를 통으로 발효시키는 기술을 개발했다고 한다. 이 기술이 상용화되면 생산 단가를 대폭 낮출 수 있다. 뿐만 아니라 친환경 유기농 유자를 사용하면 까다로운 기준을 가진 EU의 검역 조건도 통과할 수 있다고 한다.

페란 아드리아가 유럽 미식계에 일본 유자의 대중화를 이끌었다면, 사회유자는 한국산 유자의 매력을 세계에 알리는 계기가 되기를 희망한다. 그러기 위해서는 우선, 한국의 소비자가 그 가치를 발견해야 한다. 방어와 굴을 비롯해 바다가 본격적으로 맛있어지는 계절이다. 유자의 향과 매력을 온전히 담아낸 사회유자는 바다에서 얻은 음식과 이보다 좋을 수 없는 궁합이다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

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

군소·건포·칠게... '대한민국 먹거리' 얼마나 아시나요

서정민 기자

'로컬 오딧세이-한 개에 담아낸 지속 가능성의 여정'은 요리사 김태운, 음식탐험가이자 기획자 장민영, 음식 문헌 전문 번역가 황종욱 세 사람이 쓴 책이다.

사학을 전공하고 세계를 여행하며 견문을 넓힌 김태운은 일본 도쿄의 하토리 영양전문학교에서 요리를 배웠고 '7PM' '주반' '이타카' 등의 오너셰프로 활동했다. 생명과학과 전통 식생활 문화를 전공한 장민영은 KBS '한국인의 밥상' 취재 작가로 일하며 우리나라 곳곳을 취재하고 맛을 기록하는

음식 전문가 3인 식재료 탐방기 지역별 식문화와 요리법 곁들여

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

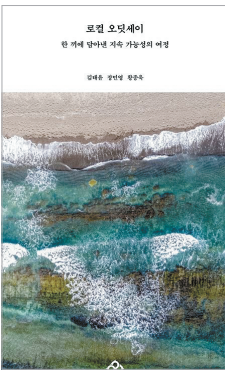
세 명의 필자 소개가 긴 것은 이들이 이 책을 내기까지 꽤 오랫동안 우리 식재료와 요리를 고민하고 수많은 정보를 수집해왔음을 설명하기 위해서다.

김태운 셰프와 장민영 기획자는 종로구 수성동 계곡에 위치한 '아워플래닛(ourplanEAT)'을 함께 운영하고 있다. 지구를 '우리의(our)' 삶의 터전으로 인식하고, 생태적 가치를 실현하기 위해 '식사를 계획(plan_eat)'하는 곳으로 다양한 팝업 행사, 요리 클래스를 열면서 음식과 만나는 새로운 방법을 제시하고 있다. '로컬 오딧세이'는 이들이 하는 프로젝트 중 특정 지역을 선정해 그곳의 식재료와 식문화를 심도 있게 취재하고 이를 여섯 개의 요리로 이뤄진 디너로 재해석해 선보이는 행사다.

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 중요한 게 SNS 시대의 식문화다. 계절에 구애 받지 않는 식재료를 위해 화석연료는 계속 소모되고, 보호시기에도 어류들은 남획되고 있다. 예쁘지 않다는 이유로 버려지는 과일·채소들도 부지기수. 우리는 지금 무엇을 먹고 있나, 진지하게 생각할 필요가 있다.

이 책은 2022년 4월 지리산에서 시작해 속초·기장·거창·광주 등지를 무대로 3년간 직접 식재료를 찾아 탐구하고 적절한 요리법을 찾아낸 기록이다. 별자·갈차·삼지 같은



익숙한 재료도 있지만 말미잘·군소·건포·칠게·망둑어 같은 낯선 재료도 보인다. 음식 재료는 물론, 그것을 길러낸 환경과 지역 생산자의 생생한 목소리까지 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 없지만, 알고 있거나 해도 포만감이 생기고 기분 좋아지는 생생한 정보들이다.



KSA 한국표준협회
KOREAN STANDARDS ASSOCIATION

ISO 21388
보청기적합관리 인증센터



국 제 보 청 기

“고객에게는 신뢰와 만족”

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

본점 서석동 남동성당 옆

서울점 종로 5가역 1층

순천점 중앙시장 앞

062) 227-9940

062) 227-9970

02) 765-9940

061) 752-9940