

박상현의 '찰나의 맛'

초록 빛깔 알싸함 한겨울에 만난 봄

박상현
맛칼럼니스트

한겨울이 제철인 '하우스 부추'

영남은 '정구지' 호남은 '솔'로 불러

지역별로 맛·향·모양도 조금씩 달라

부추무침 부산 돼지국밥 필수 고명

부추꽃은 고추냉이 대신 활용 가능



1 노지 재배하는 부추는 봄부터 가을까지가 제철이지만, 비닐하우스에서 재배하는 부추는 지금부터 제철이다. 2, 3부추 수확이 한창인 경남 하동군 옥종면의 부추 하우스.

잠시 일을 멈추고 먹는 부추비빔밥은 꿀맛이다.

[사진 박상현·Getty이미지뱅크]



의 유무다. 봄부터 늦은 가을까지는 부추가 나오지만, 겨울 한철에는 봄동 무침이 나온다. 겨울에 생산되는 부추는 가격이 비싸 상대적으로 저렴한 봄동으로 대체하기 때문이다.

이에 익숙해진 단골들은 봄동이 식탁에 올라오는 순간부터 '겨울이 시작되는구나' 생각하고, 부추가 올라오는 순간이 되면 '비로소 봄이 왔구나' 반기위한다.

부추는 우리 민족과 오랜 세월 함께해 왔고 덕분에 지역별로 다양한 부추가 자생한다. 지역의 토양과 기후에 맞게 개량된 덕분에 맛과 향 그리고 모양도 조금씩 다르다. 지역별로 부추를 부르는 명칭도 다채롭다. 수도권에서는 '부추', 영남권에서는 '정구지', 호남권에서는 '솔', 충청권에서는 '줄', 제주

도에서는 '세우리'라 부른다. 최근 활발하게 논의되고 있는 행정통합의 권역을 부추 명칭을 기준으로 나눠도 될 정도다.

실제로 부추를 생산하는 지역도 전국에 퍼져 있다. 지역별로 대표적인 부추 생산지는 경기도 양평군·양주시·평택시·파주시, 충남 부여군과 서천군, 충북 청주시, 경북 포항시와 경주시, 경남 하동군과 함안군, 울산광역시 북구 등이다. 부추는 다양한 품종이 있지만 크게 보면 잎이 넓은 대엽종과 잎이 가는 소엽종으로 나뉜다. 대엽종은 흔히 생각하는 부추고, 소엽

으로 나뉜다. 대엽종은 흔히 생각하는 부추고, 소엽



제철이다.

한겨울인

데 부추 수확이

한창인 경남 하동군 옥

종면을 찾았다. 옥종면은 경남

최대의 부추 산지다. 바깥은 영

하의 기운인데 하우스 안은 봄 날씨처럼 포근

했다. 운동 초록 잎으로 물든 풍경은 겨울 속 봄이 분명했다. 잎이 넓은 대엽종인 옥종면의 부추는 지리산 자락의 비옥한 토지에 미생물을 활용한 자연농법으로 재배하기 때문에 알싸한 향과 부드러운 식감이 제철 노지 재배 부추 못지않다. 마을 주민들은 다음날 가락동 농산물도매시장에서 경매할 물량을 맞추기 위해 부추 수확에 여념이 없었다. 이맘때 수확한 옥종면의 부추는 가락동 농산물도매시장에서 인기가 매우 높다.

일손을 조금 보태고 현지에서 즐겨 먹는다는 부추비빔밥 한 그릇을 대접받았다. 재료와 해봐야 갓 수확한 부추와 부추를 잘게 다져 넓은 양념장이 전부. 그런데 너무 꿀맛이라 순식간에 비웠다. 무엇보다 입안 가득 퍼지는 알싸한 향과 맛이 계절을 잊게 했다. 늘 조연이나 단역으로 머물던 부추도 당당히 주연이 될 수 있음을 확인했다. 부추 한 단이며, 겨울의 한복판에서 봄을 당겨 맞을 수 있지 않을까 싶다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

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

이나리의 핫 플레이스

한 점을 위한 60일의 기다림 ... 한우 맛을 디자인하다

식당에 들어서면 노란 벽장을 두른 투명한 숙성고부터 눈에 띈다. 붉은색 살코기에 마블링이 춤출하게 뻗은 큼직한 소고기가 다양한 미생물과 함께 숙성되는 중이다. 최근 신사동에 오픈한 '우가'(사진1)는 국내 많은 요식업 전문가들이 손꼽는 숙성한우 전문점이다. 허세병 대표는 35년 경력의 숙성육 전문가로, 한우 레스토랑을 오랫동안 직접 운영하며 육가공에 관한 다양한 강의와 컨설팅 등을 진행해왔다.

"쉽게 설명하면 '숙성'이란 큰 분자를 작은 분자로 쪼개는 과정을 말합니다. 숙성을 통해 고기 안에 들어 있는 다양한 성분이 분해되면 인간이 맛을 인지하기 쉬운 작은 입자로 변하고, 자연스럽게 고기

맛과 향도 더 풍부하게 느껴집니다." 한우 숙성을 수십 년째 연구중인 허 대표는 숙성의 가장 중요한 요소로 '미생물의 접촉 여부'를 꼽았다. 예를 들어 소고기를 진조해 숙성하는 드라이에이징은 공기 중 미생물에 고기가 접촉되지만, 생고기를 진공 포장해 숙성하는 웨이어징은 미생물의 영향을 거의 받지 않는다.

"이제는 숙성도 디자인이 가능하다고 생각합니다. 기술의 발달로 발효 환경을 더욱 세심하게 관리할 수 있게 됐고, 숙성 전문가의 의도에 따라 고기의 풍미나 질감도 설계할 수 있죠." 현재 우가에서는 2+ 등급의 한우를 부위별로 손질한 다음 유판과 고조균을 접종해 숙성을 진행한다. 고조균은 된



그렇다면 잘 숙성된 한우는 어떻게 먹어야 가장 맛있을까. 허 대표가 추천하는 방법은 의외로 단순하다. 뜨겁게 달군 팬 위에서 굽기. "고기는 강한 열에서 약한 열의 순서로 굽는 게 포인트예요." 먼저



높은 온도에서 고기의 겉면을 노릇 바삭하게 구운 다음 불을 낮춰 꿀고루 익힌다.(사진2) 이때 캐러멜라이즈된 숙성육 표면에서 열 분해가 일어나며 고소한 간장 냄새 같은 발효 풍미가 난다. 인기 메뉴인 육회(3만5000원) 역시 표면을 한 번 강하게 그을려 제공하는데, 잘 익은 소고기 표면의 감칠맛을 먼저 맛본 다음 부드러운 생고기의 풍미를 즐기라는 의도다. "한우는 아래야 한다"는 선입견을 갖지 마시고 숙성하는 이에 따라 달라지는 풍부한 맛과 향, 식감을 유연하게 즐겨보세요." 숙성 윷등심과 안심은 100g에 각 5만8000원이다.

글 이나리 출판기획자
사진 김태훈 프리랜서

KSA 한국표준협회

ISO 21388
보청기적합관리 인증센터

새해 福 많이 받으세요.



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