

박상현의 '찰나의 맛'

초록 빛깔 알싸함 한겨울에 만난 봄

박상현
맛칼럼니스트



예로부터 서울은 소뽕을 우려낸 설렁탕을 즐겨 먹었고, 부산은 돼지뼈를 우려낸 돼지국밥을 즐겨 먹었다. 서울의 설렁탕과 부산의 돼지국밥은 주재료가 소나 돼지나 만큼이나 큰 차이가 하나 있다. 설렁탕에는 고평으로 대파를 올리고 돼지국밥에는 부추를 올린다. 서울의 설렁탕집은 대파 인심이 정말 후하다. 손님이 원하는 만큼 넣어주거나, 아예 알아서 덜어 먹으라고 대파가 듬뿍 담긴 그릇을 테이블에 두기도 한다. 설렁탕 먹으러 가서 파국을 드시는 분들도 더러 있을 정도다. 그에 비해 부산의 설렁탕집은 대파 인심이 참 아박하다. 행여 서울 사람이 부산서 설렁탕을 먹으면 대파 때문에 마음 상할 수도 있다. 하지만 부추에 있어서 만큼은 상황이 역전된다. 부산 돼지국밥집의 부추 인심은 서울 설렁탕집 대파 인심 못지않다. 아니, 돼지국밥집에서 부추를 아낀다는 건 국밥 장사를 접겠다는 것과 마찬가지다.

노지 부추는 봄부터 가을까지가 제철
사실 대파와 부추는 그 근원을 따져보면 같은 백합과 식물이다. 한국인이 즐겨 먹는 향신채소는 대부분 식용 백합과에 속한다. 양파·대파·쪽파·부추·마늘·달래 등이다. 따라서 설렁탕에 부추를, 돼지국밥에 대파를 곁들여 올린다 한들 대세에는 큰 지장이 없다. 하지만 사람이 음식을 먹는 방식은 이성보다는 감성이, 감성보다는 습관이 지배한다. 이렇게 습관적으로 굳어진 전통이 음식에서 지역성을 형성한다.
내가 단골로 다니는 부산의 돼지국밥집에는 계절이 두 가지밖에 없다. 돼지국밥에 감치가 전부인 차림에 '무슨 계절이 있을까' 싶었는데 분명한 차이가 있다. 돼지국밥에 반드시 곁들여야 할 부추무침

한겨울이 제철인 '하우스 부추'

영남은 '정구지' 호남은 '솔'로 불러
지역별로 맛·향·모양도 조금씩 달라
부추무침 부산 돼지국밥 필수 곁들
부추꽃은 고추냉이 대신 활용 가능



1 노지 재배하는 부추는
봄부터 가을까지가 제철이지만, 비닐하우스에서 재배하는 부추는 지금부터 제철이다. 2, 3 부추 수확이 한창인 경남 하동군 옥종면의 부추 하우스. 잠시 일을 멈추고 먹는 부추비빔밥은 끝맛이다.



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' 반가워한다.

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 '쫄', 제주도에서는 '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



1

제철이다. 한겨울인데 부추 수확이 한창인 경남 하동군 옥종면을 찾았다. 옥종면은 경남 최대의 부추 산지다. 바깥은 영

종은 영양부추·솔부추 등으로 불리는 잎이 매우 얇고 가느다란 부추다.

경상도선 봄에 첫 수확한 부추 귀히 여겨
자연 상태의 부추는 겨우내 땅속에서 줄기와 뿌리로 버티고 봄이 되면 잎이 자란다. 이때부터 잎을 갈무리하면 가을까지 서너 번은 더 수확할 수 있다. 경상도에서는 봄에 처음 갈무리하는 부추를 '아시정구지(첫물부추)'라고 해서 특히 귀하게 여긴다. 차가운 겨울을 버텨낸 강인함이 맛과 향으로 농축되어 있다고 믿기 때문이다. 여름에 피는 부추꽃은 관상용으로도 좋지만 숨은 기능이 하나 더 있다. 꽃에도 부추 특유의 향과 알싸한 매운맛이 은근히 남아 있다. 그래서 부추꽃도 다양한 곁들임으로 활용할 수 있다. 특히 생선회를 먹을 때 간장에 고추냉이 대신 부추꽃을 곁들이면 시간적으로도 이쁘고 고추냉이 대체재의 역할을 톡톡히 한다.

그럼 이쯤에서 겨울 추위가 여전히 기승을 부리고 정월도 한참 남았는데 왜 제철 식재료로 부추를 추천하는지 밝혀야겠다. 비닐하우스 같은 시설 재배가 일반화되면서 땅에서 나는 식재료의 계절이 사라진 지 오래다. 그렇다고 한탄하기보다는 오히려 이런 상황을 적극적으로 활용할 필요가 있다. 노지에서 재배하는 부추는 봄부터 가을까지가 제철이지만, 비닐하우스에서 재배하는 부추는 지금부터

하의 기온인데 하우스 안은 봄 날씨처럼 포근했다. 온통 초록 잎으로 물든 풍경은 겨울 속 봄이 분명했다. 잎이 넓은 대엽종인 옥종면의 부추는 지리산 자락의 비옥한 토지에 미생물을 활용한 자연 농법으로 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. 재료라 해봐야 갓 수확한 부추와 부추를 잘게 다져 넣은 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 단이면, 겨울의 한복판에서 봄을 담겨 맛을 수 있지 않을까 싶다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

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

이나라의 핫 플레이스

한 점을 위한 60일의 기다림 ... 한우 맛을 디자인하다

식당에 들어서면 노란 빛깔을 두른 투명한 숙성고부터 눈에 띈다. 붉은색 살코기에 마블링이 촘촘하게 뻗은 큼직한 소고기가 다양한 미생물과 함께 숙성되는 중이다. 최근 신사동에 오픈한 '우가'(사진1)는 국내 많은 요식업 전문가들이 손꼽는 숙성 한우 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 건조해 숙성하는 드라이에이징은 공기 중 미생물에 고기가 접촉되지만, 생고기를 진공 포장해 숙성하는 윌에이징은 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 유산균과 고초균을 접종해 숙성을 진행한다. 고초균은 된

장·청국장 등 우리의 전통 장류를 만들 때 쓰이는 균으로 빛깔에서 잘 자라는 특성이 있다. 우가에서는 최소 60일간 효모균이 활동하기 좋은 적정 온도와 저온 숙성을 번갈아 진행한다.



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



높은 온도에서 고기의 겉면을 노릇 바삭하게 구운 다음 불을 낮춰 골고루 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 그 올려 제공하는데, 잘 익은 소고기 표면의 감칠맛을 먼저 맛본 다음 부드러운 생고기의 풍미를 즐기라는 의도다. "한우는 이래야 한다'는 선입견을 갖지 마시고 숙성하는 이에 따라 달라지는 풍부한 맛과 향, 식감을 유연하게 즐겨보세요." 숙성 꽃등심과 안심은 100g에 각 5만8000원이다.

글 이나라 출판기획자
사진 김태훈 프리랜서



KSA 한국표준협회
KOREAN STANDARDS ASSOCIATION

ISO 21388
보청기적합관리 인증센터



국 제 보 청 기

새해 福 많이 받으세요.

- ✓ 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