

공+0=공안

아버지

꿀 1kg을 만들기 위해 필요한 꽃은 50만 송이!



아버지의 꿀단지

공



23

식객 23 아버지의 풀단지

취재 · 글 · 그림 허영만 | 취재 · 글 이호준 | 인물잉크 심재용 | 배경잉크 정세진, 서상배, 지정환 | 진행도움 임정화

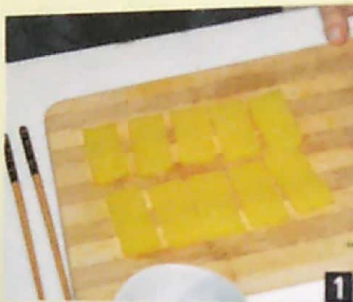
1판 1쇄 인쇄 2009. 3. 16. | 1판 1쇄 발행 2009. 3. 23. | 발행처 김영사 | 발행인 박은주 | 등록번호 제406-2003-036 호 | 등록일자 1979. 5. 17. | 경기도 파주시 교하읍 문발리 출판단지 515-1 우편번호 412-832 | 마케팅부 031)955-3100, 편집부 031)955-3250, 팩시밀리 031)955-3111 | 이 책의 저작권은 저자에게 있습니다. 서면에 의한 저자의 허락없이 내용의 일부를 인용하거나 발췌하는 것을 금합니다. | Copyright © 2009 Hur Young Man | 값은 표지에 있습니다. | ISBN 978-89-349-3320-5 07810 | 독자의견 전화 : 031)955-3200 | 홈페이지 : <http://www.gimmyoung.com> | 이메일 : bestbook@gimmyoung.com | 좋은 독자가 좋은 책을 만듭니다. 김영사는 독자 여러분의 의견에 항상 귀기울이고 있습니다.

황포묵은 녹두를 갈아 만든 청포묵에 치자물을 들인 묵이다. 대부분의 독자들은 전 주비빔밥에 들어가는 재료 정도로 알고 있는데 이 기회를 빌려 다양한 묵 조리법을 소개한다. 황포묵을 구할 수 없다면 청포묵으로도 가능하다.

황포묵 전

재료

황포묵, 소금, 녹말(전분), 돌미나리 잎



1



2

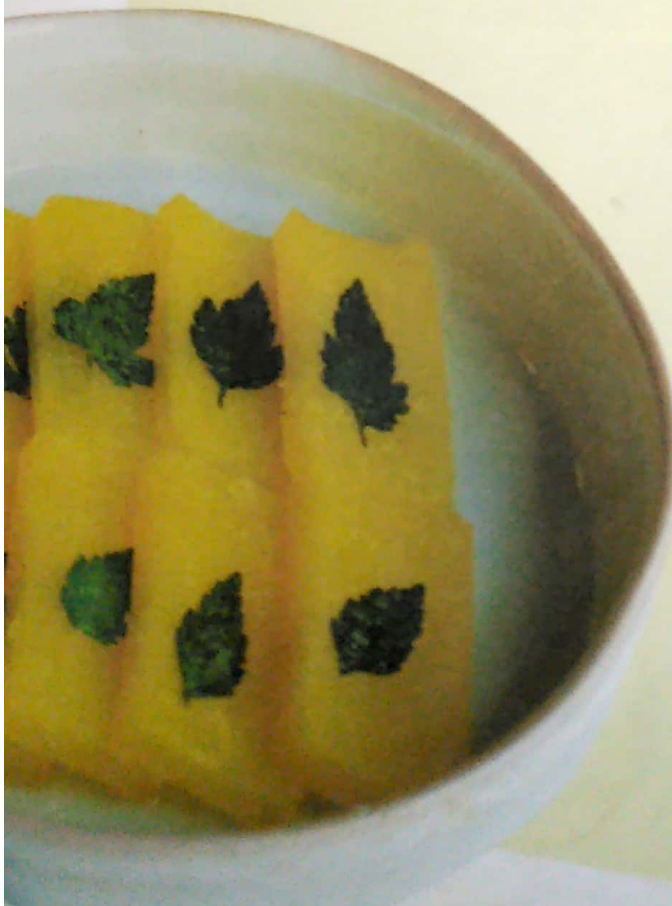


3



4

1 황포묵을 납작하게 썰어 소금을 뿌린다. 2 소금 간이 살짝 났을 때 황포묵에 녹말을 고루 묻혀 식용유를 두른 팬에 지진다. 3 돌미나리 잎을 얹어 모양과 색감을 잡는다. 4 황포묵 전은 고소한 감칠맛과 쫄쫄한 질감이 일품으로 양념장과 함께 곁들여 먹어도 좋다.



황포묵 해물 냉채

재료

황포묵, 새우, 갑오징어
(오징어), 오이, 사과, 배,
돌미나리 잎



1



2



3



4



5



6

1 황포묵, 오이, 사과, 배는 채로 썬다. 배는 갈색 방지를 위해 설탕물에 잠시 재워둔다. 2 새우, 오징어는 끓는 물에 살짝 데친다. 3-4 준비한 재료를 가지런히 담고 마늘 겨자 소스를 뿌려준다. 5 마늘 겨자 소스는 다진 마늘, 식초, 설탕, 연겨자, 소금, 참기름 등을 사용하여 새콤달콤한 맛이 나도록 배합한다. 6 황포묵 해물 냉채는 술안주 또는 손님 접대에 적합한 음식으로 조리법을 숙지하면 실생활에 요긴하게 쓰일 만한 음식이다.

황포묵 무침

재료

황포묵, 오이, 소금, 참기름, 검은깨, 식용유



1



2



3

1 황포묵은 채로 썰어 소금과 참기름을 넣어 버무리고 오이는 채로 썰어 소금에 절였다가 물기를 짜고 식용유 두른 팬에 볶는다. 2 큰 그릇에 양념한 황포묵과 볶은 오이를 넣고 검은깨를 넣어 잘 버무리며 가지런히 담는다. 3 황포묵 무침은 가볍고 깔끔한 맛으로 입맛을 잃기 쉬운 봄철이나 한여름 밑반찬으로 제격이다.

황포묵 육회

재료

소고기(육회 재료), 황포묵, 배



1



2

1 육회에 간장, 소금, 후추, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 참기름 등으로 기본 양념을 한다. 2 미리 채 썰어 준비한 황포묵, 배와 육회를 나란히 담는다. 전주식 황포묵 육회는 함께 섞어서 먹는 것보다 따로따로 먹는 것이 제맛을 즐기는 방법이다.

비빔밥 또는 비빔밥

비빔밥은 김치, 불고기와 함께 한국을 대표하는 3대 음식의 하나다. 비빔밥으로 유명한 고장은 안동, 진주, 해주 등이 있으며 이 중 비빔밥의 대명사로 일컬어지는 전주비빔밥은 1960년대 전문점들의 개업으로 대중들의 절대적인 지지를 얻게 된다. 전주비빔밥 맛의 비결은 예부터 유명한 전주 지역의 맛깔스런 솜씨를 바탕으로 주변 지역의 풍부하고 다양한 식재료를 아낌없이 사용했다는 점으로 요약이

가능하다. 일반적으로 전주비빔밥은 계절에 따라 20~30가지 재료를 사용하고 있는데 '백주순수령'과 마찬가지로 전주비빔밥이라면 반드시 들어가야 하는 세 가지 재료를 규정하여 타 지역의 비빔밥과 차별을 두고 있다. 먼저 전국 제일의 품질로 유명한 콩나물이 들어가야 하며 황포묵 사용도 반드시 지켜야 한다. 마지막으로 사골 국물로 밥을 지어야 한다는 것이다. 각각의 재료가 따로 조리된 후 한데 모여 조화의 맛을 이끌어내는 전주비빔밥은 현재 두 가지 형태로 만날 수 있다. 하나는 손님이 밥을 비비는 형태이고 또 다른 하나는 주방장이 밥과 재료를 미리 비벼서 손님에게 내놓는 형태이다. 성미당 비빔밥의 경우 이미 비빈 밥 위에 재료를 가지런히 담은 중간적인 형태를 띠고 있는데 생소한 형태의 비빔밥 맛에서 느끼는 즐거움이 쏙쏙하다.



▲ 비빔밥은 우리 음식문화의 용광로와 같은 존재로 한정식 한 상을 한 그릇에 담은 축약본이다.



▲ 비빔밥 취재는 전주 성미당(063-287-8800)의 도움을 받아 진행하였다. 더불어 섭외에 큰 도움을 주신 덕진구청 강현운님께 감사의 마음을 전한다.

■ 황포묵 만들기

① 황포묵 전

- 재료 : 황포묵, 소금, 녹두 녹말(다른 전분도 사용 가능), 돌미나리 잎, 식용유.
- 만드는 법
 - 황포묵은 납작하게 썰어 소금을 뿌려둔다.
 - 소금을 뿌린 황포묵을 녹두 녹말에 고루 묻힌다.
 - 식용유 두른 팬에 지진다.
 - 익힌 황포묵 위에 돌미나리 잎을 얹는다.
 - 양념간장과 함께 먹어도 좋다.

② 황포묵 무침

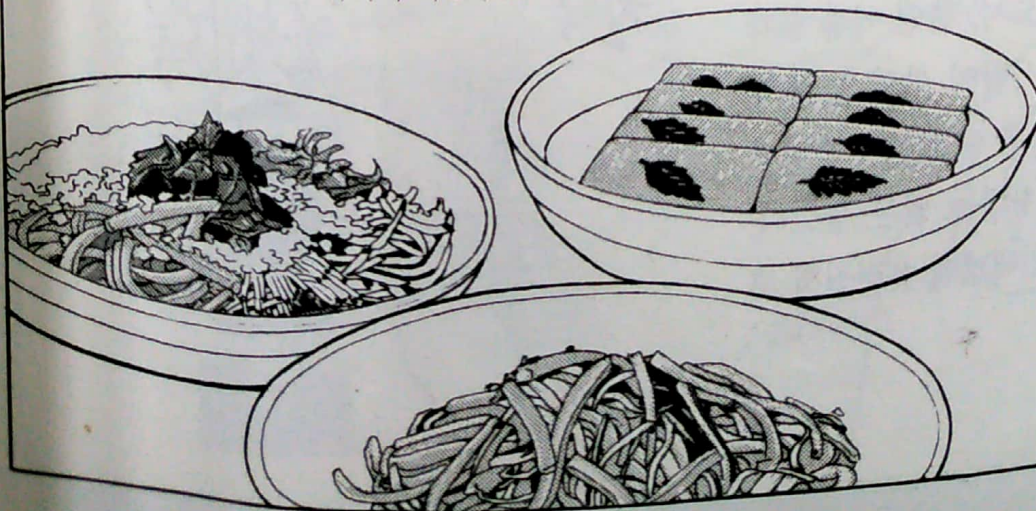
- 재료 : 황포묵, 오이, 소금, 참기름, 검은깨, 식용유.
- 만드는 법
 - 황포묵은 채로 썰어 소금과 참기름을 넣어 버무린다.
 - 오이는 채로 썰어 소금에 절였다 물기를 짜고 식용유를 두른 팬에 볶아 낸다.
 - 큰 그릇에 양념한 황포묵과 볶은 오이를 넣고 검은깨를 넣어 섞어준다.

③ 황포묵 해물 냉채

- 재료 : 황포묵, 새우, 갑오징어(일반 오징어도 무관), 오이, 사과, 배, 돌미나리 잎 약간, 마늘 겨자 소스
- 마늘 겨자 소스 재료 : 다진 마늘 1과 1/2큰술, 식초 2큰술, 설탕 3큰술, 연겨자 2/3 작은술, 소금, 참기름 약간씩.
- 만드는 법
 - 황포묵, 오이, 사과, 배는 채로 썬다.
 - 새우와 갑오징어는 손질하여 끓는 물에 데쳐낸다.
 - 준비한 재료를 가지런히 한데 놓고 위에 소스를 얹는다.

④ 황포묵 육회

- 재료 : 황포묵, 육회용 소고기, 배, 참기름, 다진 마늘, 간장.
- 만드는 법
 - 황포묵과 배는 채 썰어놓는다.
 - 육회용 소고기를 잘게 썰어 참기름, 다진 마늘, 간장을 넣고 버무린다.
 - 황포묵 배, 육회를 차례대로 가지런히 놓는다.
 - 섞어서 먹는 것보다 황포묵, 배채, 육회를 따로 먹는 것이 좋다.





취재일기, 그리고 못다 한 이야기들

연출의 힘

마지막 장면에 전통을 버려야 했던 상황을 설명을 했다 지우기를 여러 번 반복했다. 설명을 안 하면 독자들의 이해가 어려울 것 같고, 설명을 하면 너무 풀어버려 김이 빠질 것 같아서였다. 소설가 이윤기 선생의 말이 생각났다. “독자의 이해를 구하지 말라!” 결국 설명을 빼버렸다. 나중에 문학생들에게 물었다. “이해가 가느냐?”, “예.” 안심했다. 연출의 한계는 때로 면도날 위 같다.



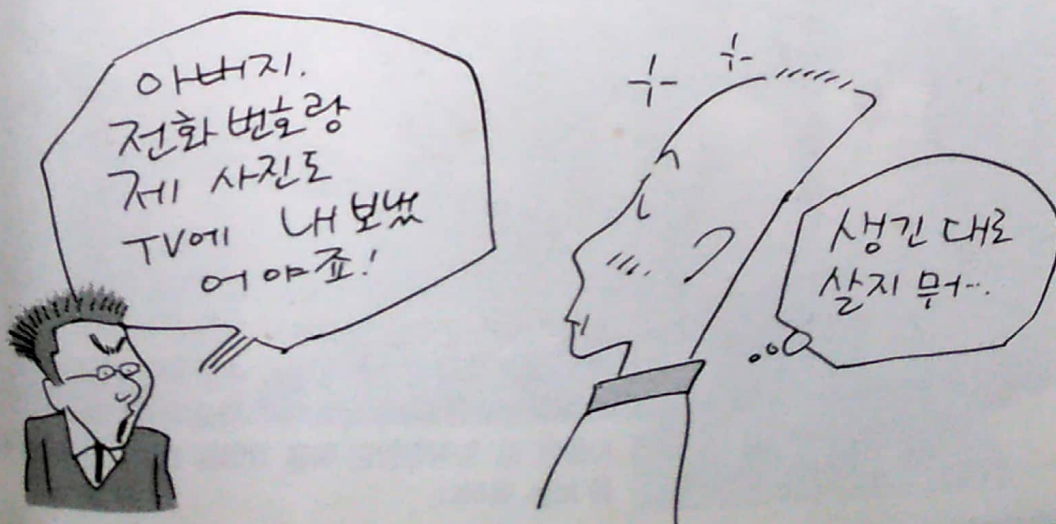
평소에 방송 출연을 안 한 것도 아닌데 <무릎팍 도사> 출연 이후 필자를 알아보는 사람이 부쩍 늘었다. 불편하다. 앞으로 술 한잔하고 전봇대와 친하게 지내는 일은 틀렸다. 언제 찍혀서 인터넷에 올려질지 모르니까.



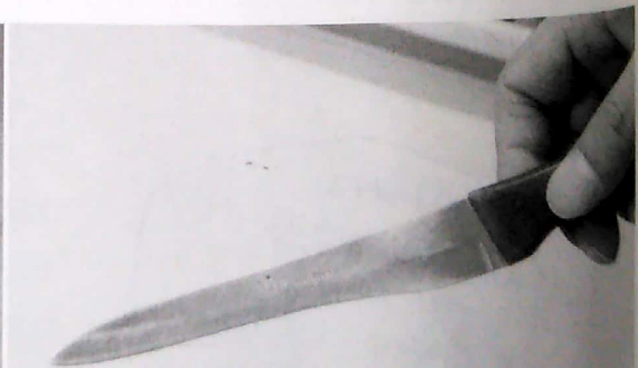
〈무릎팍 도사〉 이후 매일 아침 신경 쓰는 일이 생겼다. 작업실 입구에 있는 주유소를 지날 때마다 들쭉날쭉한 출근 시간을 놓고 한 마디씩 할 것이 분명하니까.



〈무릎팍 도사〉의 힘은 세다. 아들의 공개구혼을 했더니 아들이 포탈 검색 순위 2위 까지 올랐고 모발 이식 전문의가 필자의 대머리 고민을 보고 머리를 심어주겠다고 연락이 왔다. 결론은 아들의 구체적인 혼담은 하나도 이루어진 게 없고, 필자의 대머리도 그대로다.



이미 눈치를 챈 독자들도 있겠지만 <황포묵> 에피소드에 실린 대부분의 내용들은 취재 시 겪었던 작은 사건들과 함께 취재원과 나누었던 대화를 그대로 옮겨놓은 것이다. <전주비빔밥> 사전 조사 중 130년 전통의 황포묵집이 존재한다는 정보에 귀가 번쩍 띄어 비빔밥을 제쳐두고 따로 취재를 한 것도 그렇거니와 가업을 잇는 양윤철 씨가 취재에 소극적이었던 이유도 모두 현장의 경험을 토대로 이야기를 꾸려나갔다. 황포묵 제조 과정 역시 보이는 그대로를 담기 위해 작업 시간에 맞춰 낮, 밤, 새벽 세 번에 걸쳐 전주를 방문하는 노력을 아끼지 않았다. 쉽지 않은 과정이었지만 가업과 전통을 이어가는 젊은 세대들의 고민과 번뇌를 재조명하는 소중한 시간이었다. 척박한 현실에 안주하지 않고 나름의 전통을 만들어가고 있는 그와 함께 이런저런 이야기를 나누며 언젠가는 전주 황포묵 발생지인 오목대 주변에 한옥으로 번듯하게 작업장을 짓고 예전 도구들로 황포묵을 제작하여 판매할 날이 올 것이라는 다소 희망적인 결론을 내렸다. 여기에 외국처럼 관련 음식은 물론이고 황포묵 과자며 치자로 물들인 사탕 등 응용 제품도 다양하게 판매하는 기분 좋은 상상에 빠지기도 하였다. 그러나 130년 전통의 황포묵이 중국산 제품과 가격 경쟁을 고민해야 하는 현실을 돌아보면 갑갑한 심정에 가슴이 먹먹한 것도 사실이었다. 우리는 전통과 역사가 늘 우리 주변에 머물러 있다고 여기지만 전통과 역사도 나무나 꽃과 마찬가지로 사람들의 보살핌과 관심이 필요한 존재라는 사실을 망각하곤 한다. 양윤철 씨 한 명이 사라지면 전주 황포묵 역시 사라진다는 생각을 하면 이것보다 슬픈 사건이 또 어디 있겠는가. 반문에 반문을 거듭해본다.



왼쪽 130년 전통을 깨끗하게 지켜온 아버지와 아들, 양윤철 씨에 이어 그의 후손이 만드는 황포묵이 계속되길 기원한다. 오른쪽 양윤철 씨의 아버지가 지난 20년 동안 묵을 자를 때 사용한 칼. 말랑말랑한 묵을 잘랐을 뿐인데 마치 정형사의 칼을 보는 듯하다.

... 황포묵 만드는 과정 ...





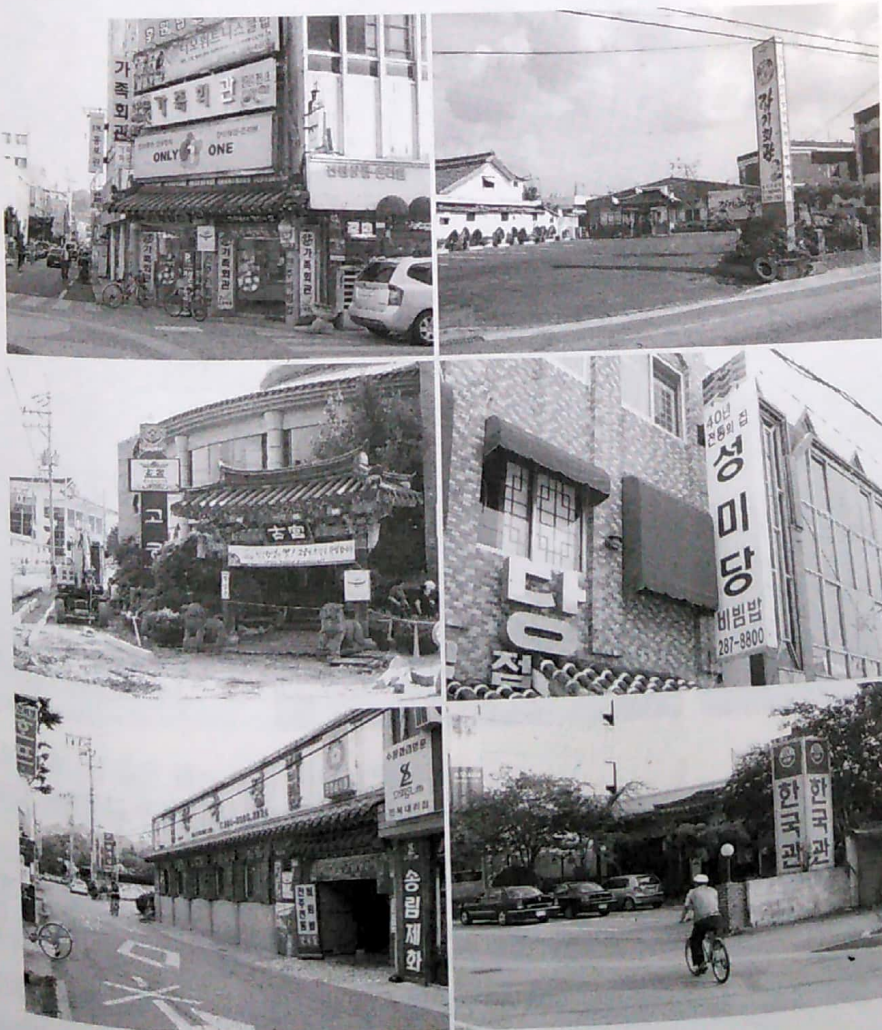
취재일기, 그리고 못다 한 이야기들

취재는 어려워!

여름 아침에 작업실에 도착해서 개집 울타리를 열어주면서 개 두 마리랑 감나무 밑을 같이 뒀다. 나무에서 떨어진 감을 개들은 먹으려고 뒀고 나는 치우려고 뒀다. 소독약을 치지 않은 감이라 먹어도 좋지만 아직 익지 않아서 그걸 먹으면 설사를 하기 때문이다.



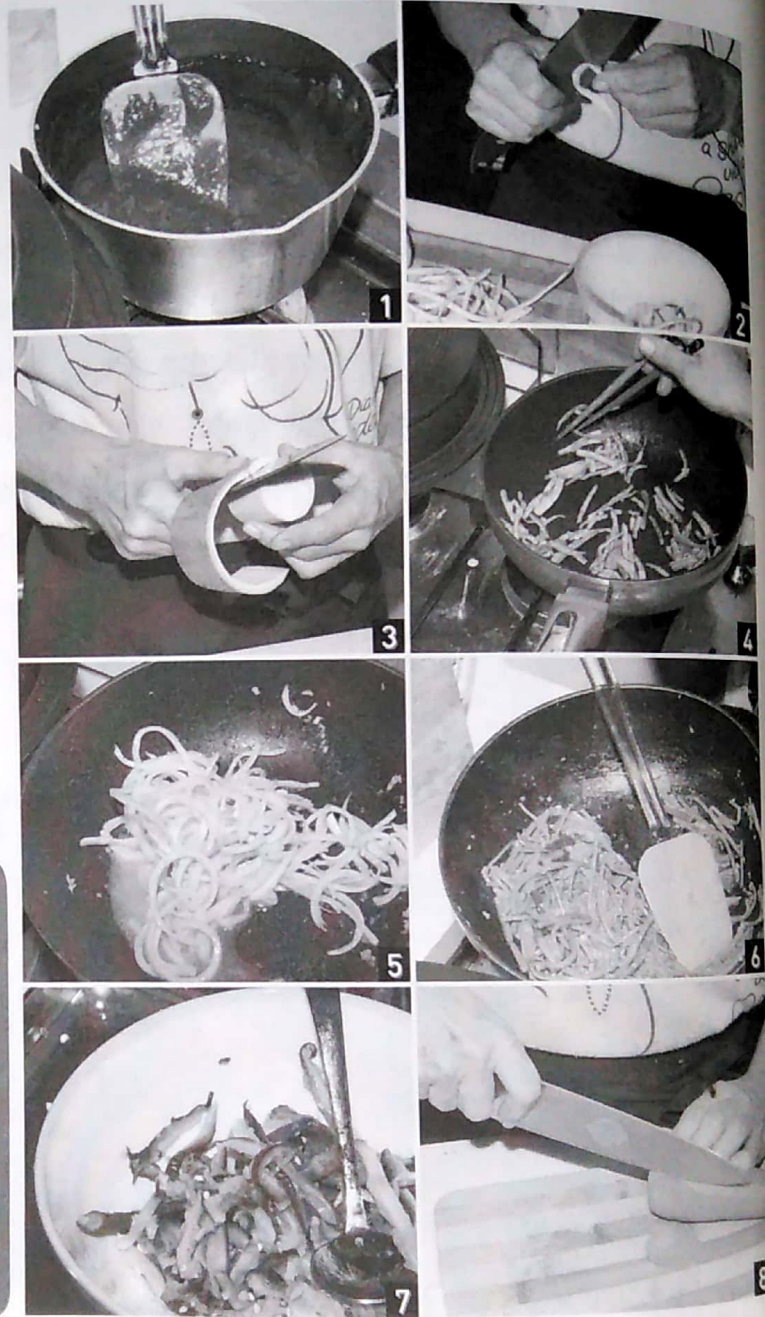
현재 전주시는 전주 시내에 위치한 수많은 비빔밥 전문점들 중 역사와 전통을 자랑하는 여섯 개 업소를 골라 지정업체 자격을 부여하고 있다. 가족회관, 갑기회관, 고궁, 성미당, 한국관, 한국집이 그것으로 시 차원에서 맛과 품질을 보증한다는 뜻이다. 취재 차원에서 본다면 취재원이 풍부한 반면 선택의 어려움이 따르는 동전의 양면과도 같은 상황이었다. 어렵게 가족회관, 성미당의 허락을 얻고 취재를 진행하려 했으나 이야기 흐름이 대결 구도로 잡힌 탓에 어려운 결정을 내려야 했다. 대결이라면 승자가 있고 패자가 있기 마련으로 자칫 비빔밥 전문점으로서의 자부심과 자존심에 상처를 줄 것 같아 가족회관 취재를 포기하고 이동순 선생님의 솜씨를 빌려 비빔밥 한 가지를 대체한 것이다. 딱히 사정을 설명드리지 못하고 취재를 포기하였는데 이 자리를 빌려 가족회관 관계자 여러분께 심심한 사과의 말씀을 드린다.



전주에 위치한 6대 비빔밥 지정업소



... 집에서 간단하게 즐기는 비빔밥 조리법 ...



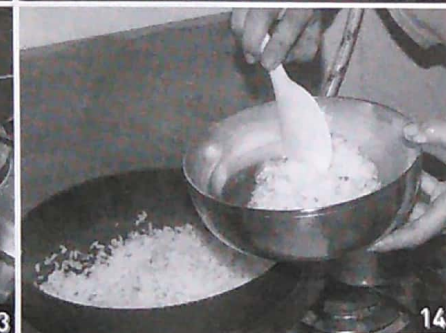
재료와 분량

· 재료: 약고추장, 청포묵, 콩나물, 미나리, 애호박, 표고버섯, 고사리, 도라지, 당근, 달걀노른자, 다시마, 튀김, 은행, 잣.

1 다진 소고기에 마늘, 간장, 참기름 등으로 양념을 하고 볶는다. 여기에 물과 고추장을 넣고 다시 볶다가 꿀과 참기름을 넣고 잘 저어준다(약고추장이 없으면 고추장도 무관하다).

2~7 애호박, 표고버섯, 고사리, 도라지 등은 알맞은 크기로 썰어 볶는다. 이때 질긴 고사리, 도라지 등은육수로 볶아도 좋다. 볶은 후에는 마늘, 간장, 소금 등으로 양념을 하여 간을 배게 하는 것이 좋다.

8 당근, 잣 등의 재료는 생채로 준비한다.



- 9~10 미나리, 콩나물 등은 끓는 물에 데쳐서 양념한다.
- 11 튀각은 잘게 부셔 밥 위에 뿌린다.
- 12 사골 국물로 밥을 짓는데 그냥 물로 지어도 상관없다. 단, 사골 국물로 지을 경우 물로 희석해서 기름진 맛을 피하는 것이 좋다.
- 13 콩나물의 경우 미리 삶아도 좋고 밥 뜸을 들일 때 익히는 방법도 권할 만하다.
- 14~15 밥이 다 지어지면 그릇에 밥을 담고 준비한 고명을 가지런히 얹는다.
- 16 약고추장으로 밥을 비벼 먹는다. 콩나물국을 곁들여도 좋다.