



최정미

김치산적

‘오늘은 밤상에 무엇을 올리나’ 주부들은 끼니때가 돌아오면 잔거리로 고민한다. 이웃 또는 지인들라도 해기를 나눠보면 아집이나 저집이나 상할은 도토리 키재기다. 아재가 비싼 겨울, 특히 겨울밤학연 삼시세끼를 챙겨야하는 고통 아닌 고통을 겪는다. 주부 정미 19년 차인 최순우 씨는 이럴 때 그네만의 독선능능이 있다. 바로 ‘김치산적’이다. 김치가 사라져 맛 들어가는 땀 더 맛있다. 최정미 씨의 ‘김치산적’은 정확히 부르면 김치 누름적 또는 김치지짐누름적이다.

동상 적은 조리법에 따라 산적, 누름적 그리고 지짐 누름적으로 나뉜다. 날재료를 직화로 구운 것이 산적인데 반해 누름적은 양념한 재료를 구운 것이고 지짐 누름적은 날재료에 밀가루, 계란물을 입혀 지져낸 것을 이른다.

대물림 되는 김치누름적 사랑

가정마다 김치산적을 누름적이나 누름지짐적으로 조리한 요리법을 애용하는 듯하다. 특별히 김치 누름적을 즐겨하신 진정아버지 덕분에 명절 또는 제사에 꼭 써 어머니는 다른 음식보다 김치 누름적을 넉넉하게 하셨다. 꼭 씨와 남동생의 입맛도 아버지를 닮아 절로 김치누름적으로 손이 간다.



〈김치누름적〉

1. 배추김치 줄기는 양념을 다들 올려내고 국물도 살짝 짜서 약간 길게 잘라준다.
2. 중간 크기 대파는 잘게 잘라 살짝 대파 잔물에 행군다.
3. 돼지고기는 김치보다 약간 길게 잘라 간장, 생강, 다진 마늘로 밑간한다.
4. 돼지고기, 김치, 대파, 당근 순으로 꼬챙이에 꽂는다.
5. 재료를 굽은 꼬챙이를 기름에 넣고 기름에 튀겨서 식혀준다.
6. 먹을 때 들기름과 참기름을 반반 섞은 기름에다가 살짝 지져내면 된다.

최정미 씨네 김치누름적 조리법에는 색다른 한 과정이 더 들어있다. 썬 산적재료를 한 소금 찌내는 거다. 진정아버지는 기름진 것을 싫어한 편이라서 썬 달콤한 누름적을 즐기셨다. 하지만 꼭 씨는 기름에 지진 고소한 김치누름적을 더 좋아한다.

꼭 씨에게 명절음식이 ‘김치산적’ 이듯 꼭 씨의 두 자녀도 ‘산적’을 즐겨먹는다. 이젠 제법 큰 작은딸은 명절이면 진정아버지를 도와 입에 얹어 얹어 잔심부름을 곧잘 한다. 하지만 오고 가며 먹기 바쁘다. 명절의 재미는 부지런히 먹는 재미 아닌가.

알록달록 색깔로 즐긴다

명절 또는 제사음식을 대표하는 산적은 언제부터 먹기 시작한 걸까. 현존하는 최고(最古)의 조리서인 『규근시의방(閔 閔 膳方)』에 따르면 조선시대 중엽에 지금의 산적과 같은 동아시아의 조리법이 언급되어 있다. 이후 산적이란 용어는 궁중음식되기, 진전의饋 등에서도 등장하였다.



오방색이 한 꼬치안에 지려한 듯 한 화양산적.

화양산적은 삶은 도라지와 소고기, 지단, 오이, 버섯 따위를 꼬챙이에 꿰어 구운 것을 말하는데, 본래는 붉은 삼색(三色), 사지(絲紙)를 감아 맛을 부린다. 눈도 입도 즐거울 수 밖에 없다.

산적은 기본재료에 따라 육산적, 어산적, 잡산적으로 나뉘는데, 종류로는 고기산적, 간산적, 어산적, 파산적, 떡산적, 김치적, 송이산적, 화양적 등이 있다. 쇠고기와 버섯은 어떤 종류의 산적에도 기본재료로 들어간다. 산적에 들어가는 소고기는 담백하고 지방이 거의 없는 우둔살이 좋다. 고기는 익으면 줄어드니 칼등으로 잘게 다져주고 약간 길고 넓게 썬다. 또 키위 또는 배, 무, 양파즙으로 먼저 10분 재워서 고기에 단맛을 더하고 고기냄새를 없애는 것이 포인트다.

조선시대에 왕의 12월 반상에는 구이, 누름적 또는 산적과 같은 다른 구이가 올라가는데 왕의 반상에는 세 가지 중에 꼭 한 가지 요리를 올렸다고 한다. 하지만 보통 가정에서 산적 등은 제사나 명절 같은 아주 특별한 날에만 먹는 음식이었다.

꼭 씨의 어린 시절에도 산적은 명절을 기다리게 하는 음식이었다.

“내가 어릴 적엔 고기가 아주 귀했어. 식구도 많아서 평소엔 고기는 입두도 못 냈지. 생일이 나 명절날이나 고기 구정을 했지. 우리집이 제일 큰 집이라 명절날엔 일가친척들이 모두 모여 밥을 먹었지. 명절에 인가가 가장 좋은 건 역시 산적이야. 반상에 올리았으면 할머니가 산적 한 꼬챙이를 나눠주었어. 꿀맛이었지. 난 소고기 산적을 좋아했는데 정말 정말 좋아해서 아껴 먹었지.”

꼭 씨 진정아버지가 산적을 부릴 때마다 하는 얘기다.

먹을 것이 넘쳐나는 현대에는 ‘기다림의 미학’이 필요 없는 듯하다. 언제부턴가 꼭 씨는 명절날 기다려 먹던 김치누름적을 한 달에 서 너 번은 반상에 올리게 되었다. 잔거리가 마땅하지 않은 한겨울엔 김치누름적이 안성맞춤이기 때문인데 알고보면 김치누름적은 은근 ‘김치도둑’이다. 김치 한 통이 금방 동난다. 혹자는 나트륨과 당분질을 과다복용하게 되므로 ‘김치누름적’에 주의 말씀을 붙여야 한다고 경고한다. 마음에 달아 둔 조인이 될 수가 없다. 그러기엔 김치누름적에 대한 애정이 몹시 크다. 그래서 김치와 고기 매나아인 최정미 씨네 가족들의 겨울밤은 변함없이 김치누름적과 함께 깊어간다.

