

모던 코리아 파인 다이닝
'시·화·담'의 푸드 스토리

모던 코리아 파인 다이닝
'시·화·담'의 푸드 스토리

한식 가을의 변주

고절의 시와 한 폭의 그림처럼 아름다운
한식 프레젠테이션을 선보이는
화·담에서 제안하는 가을 식탁 이야기.

최 김은희 기자 요리 시 화 담(www.siwhadam.com)
siwhadam@naver.com

한 구절의 시와 한 폭의 그림처럼 아름다운
한식 프레젠테이션을 선보이는
시·화·담에서 제안하는 가을 식탁 이야기.

기획 김은희 기자 요리 시·화·담(www.siwihadam.com)
사진 권용상 디자인 서선미



문안 편지를 보내다 가을 주전부리

‘가을엔 편지를 하겠어요. 모든 것을 해매인 마음을 보내드려요.’ 고은의 ‘가을 편지’

우유, 자색 고구마, 파인애플, 키위, 용과 등의 채소와 과일을 자연 그대로의 상태에서 저온 건조한 건강 칩, 가족나물, 호박꽃 등을
부각으로 만들어 결었다. 가을 편지 속에 건강을 바라는 마음을 담듯 절시 위에 시 한 구절과 함께 건강한 주전부리를 뽕뽕 담았다.



강원도 산속을 그릇에 담다 토종 알밤죽과 울피차

'하루에 생밤을 2개씩 1년을 상복하면 만병을 예방한다'는 말이 있을 정도로 5대 영양소가 골고루 들어 있는 밤. 약초 연구서인 《본초강목》에도 '밤은 기운을 돋우고 장과 위를 보하며 과일 중에 가장 보익하는 성분이 있다'고 쓰여 있다. 자연이 주는 귀한 선물인 토종 알밤을 한 알 한 알 주워 접시에 담았다. 정성 들여 죽을 쑀어 씨앗 모양의 합에 담고, 익힌 밤을 잘게 썰어 고명으로 올렸다. 여기에 생밤 두 개와 꿀, 밤의 속껍질을 달여 만든 차를 곁들였다. 특히 울피차는 속이 자주 쓰러거나 비만한 사람이 상시 마시면 위가 편안해지고 체중 감량에도 도움이 된다.

시원한 나무 그늘 아래 꿀맛 새참

추수를 앞둔 가을 들녘은 황금빛으로
넘실댄다. 실하게 여문 쌀 한 톨을 얻기
위해 농부는 봄철 모내기부터 무더운
여름을 거치며 수많은 땀방울을 흘린다.
대자연과 호흡하며 생명을 일구는
신성한 노동, 그 속에 송고한 에너지가
숨어 있다. 예로부터 새벽 일찍 나와 고된
노동을 하는 농부들은 하루 세끼 외에
끼니 중간에 새참을 즐겼다. 새참에
특별한 격식은 없다. 쌀로 만든 막걸리와
국수 또는 밥, 찜장을 곁들인 푸성귀
반찬이 대표적이다. 묵은지와 돼지고기,
두부 등은 허기진 농부의 배를 든든하게
채워주는 별식이었다. 이런 새참 문화에
영감을 받아 구운 두부 사이에
돼지고기김치두루치기를 넣어 한입
크기로 만들고, 고구마, 감자, 옥수수를
찌 올렸다. 흑마늘과 수삼절임은 허한
기운을 복돋운다. 또한 목을 축이거나
식후 입가심을 위한 막걸리는 노동의
고단함을 풀어주는 데 더없이 좋은
벗이다. 한 잔 들이전 농부들은 적당히
홍분되어 일손이 빨라지니, 막걸리는
홍겹게 일하는 원동력이 된다.



가을 내음으로 계절을 느끼다
야생 산초장이찌를 올린 솔잎가리병
떡갈비와 버섯 그리고 솔잎을 더해
가을 산의 향긋한 정취를 고스란히
접시에 담았다. 곱게 다진 갈비살 속에 하얀
가래떡이 갈비뼈처럼 자리를 잡았다.
'붕어빵엔 붕어가 없고, 떡갈비엔 떡이 없다'는
농담을 무색하게 만든다. 뼈 모양의 떡은
부드럽고 쫄깃해 고소한 갈비와 환상적인
찰떡궁합을 이루고 향긋한 산초장이찌로 인해
고기의 느끼함을 줄여 입안이 개운하다.
특히 뜨거운 조약돌에 올려 갓 구운 떡갈비와
버섯의 맛이 그대로 전해진다.



어린 시절 추억과 함께 고구마떡과 고구마라테

어린 시절 가을이면 밭에서 고구마 캐던 추억이 떠오르는 메뉴. 요즘에도 고구마밭은 아이들의

체험 학습장이 되곤 하는데, 모처럼 등심으로 돌아가 즐겁게 고구마를 캐어보는 건 어떨지?

고소한 누룽지 튀김 속에서 고구마 새순을 쫄은 고구마 떡을 꺼내 보면 어느덧 식탁에 고구마밭이 펼쳐진다.

부드럽고 달콤한 고구마라테까지 더해져 가을 정취를 맘껏 즐길 수 있다.



시·화·담

'시·화·담'은 '시(詩), 그림(畵), 이야기(談)'란 의미. 시 한 구절과 아름다운 그림처럼 담아낸 음식은 감동과 위트가 있는 재미있는 이야기가 되어 눈과 입을 즐겁게 하고 마음까지 따뜻하게 만든다. 전통과 현대가 어우러져 세련된 아름다움을 선보이는 한식 파인 다이닝으로 이태원점과, 품격은 그대로 유지하면서 조금은 캐주얼하게 즐길 수 있는 인사동점을 운영하고 있다. 이태원점 02-798-3311 인사동점 02-738-8855