요리 한 그릇에 오롯이 담긴 이야기들이 마치 한 편의 시 같이 마음을 감동시킨다. '보기만 해도 배부르고 아까워 못먹겠다'는 소리가 절로 나오는 시 같은 요리 열전. '시·화·담'에서 발표한 요리 화보집은 시인이 한 편의 시를 완성하기 위해 몇날 며칠을 고민하듯 시인의 마음으로 음식을 만들었다. 단아하고 아름다운 음식을 보고 있자면, 음식도 한 편의 시가 될 수 있음을 알게 한다.

Text 이보미 / **Photo** 시·화·담 제공

한 그릇에 담긴 시 먹고 마시고 감사하라

Info 시와 그림 그리고 이야기가 있는 모던 코리안 파인 다이닝 시·화·담은 전통에 기반을 두면서 품격 있고 독창적인 한식을 만들어 세계무대에 선보이기 위해 탄생한 공간이다.
한남동점: 서울 용산구 이태원동 5-5, 02-798-3311 / 인사동점: 서울 종로구 인사동 152번지, 02-738-8855 / 홈페이지: www.siwhadam.com

먼 젊음의 뒤안길에서 돌아온 내 누이 같이 생긴 꽃, 국화. 서정주 시인은 국화꽃 한 송이를 바라보며 그렇게 울어대던 소쩍새와 먹구름 속 천둥의 연유를 찾는다. 수수한 국화 한 송이가 시인을 쉬이 잠 못 들게 한 까닭이다. '한 송이 국화꽃을 피우기 위해'는 가을이 제철인 마를 쪄서 국화꽃 모양으로 만들고, 국화꽃잎이 떨어지는 듯한 느낌으로 국화꽃소스와 잣소스를 곁들여 향긋한 야생 국화주를 함께 낸 메뉴로, 가을날의 정취를 한껏 맛볼 수 있다.

향긋한 가을 국화로 만든 음식

〈본초강목〉에서는 국화의 효능을 '오랫동안 복용하면 혈기에 좋고 몸을 가볍게 한다. 그 밖에도 감기, 두통, 현기증에 유효하며, 심신을 편안하게 한다'고 했다. 국화차, 국화술 외에도 국화로 만든 다양한 음식들을 만날 수 있는데 그중 국화죽 만들기를 소개한다.

국화죽

조선시대 궁중의 왕세자들은 건강은 물론이고 두뇌발달을 위해 보양식으로 국화죽을 먹었다고 한다. 제철을 맞아 활짝 핀 국화를 이용해 죽을 만들어보자.

재료

멥쌀 1컵, 쌀 가는 물 2컵, 국화차 우린 물 5컵, 말린 국화 5g, 따뜻한 물 8컵, 소금 1티스푼

만들기

❶ 멥쌀은 깨끗이 씻어 2시간 정도 불린 다음 물기를 뺀다.
❷ 국화차를 넣고 10분간 우려서 체에 거른다.
❸ 믹서에 멥쌀을 넣고 쌀 가는 물을 부어 곱게 갈아 체에 거른다.
❹ 냄비에 갈아놓은 멥쌀 물과 국화차 우린 물을 붓고 죽을 끓인다.
❺ 죽이 끓으면 소금간을 하고 한소끔 더 끓인다.
❻ 국화꽃잎을 넣고 1분 더 끓여 그릇에 담아낸다.

수수한 꽃 한 송이에 시인은 잠 못 들고

가을 전어는 깨가 서 말이라고 했다. 전어 굽는 냄새가 깨 볶는 냄새보다 더 고소하다는 이야기인데, 오죽하면 집 나간 며느리까지도 그 냄새를 맡고 집으로 돌아온다고 했으랴. 생선 가운데에는 제 계절에 꼭 먹어줘야 하는 것들이 있다. 봄 도다리가 그렇고 가을 전어가 그렇a다. 전어는 봄과 여름까지는 별로 맛이 없지만, 산란을 마치고 여름에 충분한 먹이를 취하면서 생장하기 때문에 가을이 되면 몸에 영양이 많이 비축된다. 그래서 가을이 되면 전어의 살이 두툼해지면서 씹히는 맛도 있고 가장 맛이 좋아진다. 씨알이 굵은 최상급의 전어를 허브와 함께 구워 생선 비린내를 없애 더욱 깔끔한 맛을 선사한다.

지금 떠나면 고소한 전어구이를 맛볼 수 있는 곳

허영만의 만화 '식객'에서 자살하려는 사천 사나이를 살린 전어구이 일화가 나온다. 유쾌한 이 이야기 속 전어구이를 맛볼 수 있는 시기가 도래했다. 지금 서남해안 지역에서는 전어잡이가 한창이다.

충남 홍원항

세종실록지리지에서도 충청도와 경상도의 전어를 으뜸으로 쳤다. 맛이 좋아 사 먹는 사람이 돈을 생각하지 않기 때문에 전어(錢魚)라고 한다는 이 생선의 고소함을 만끽해보자.

위치: 충남 서천군 서면 홍원항 일원

문의: 생태관광과 041-950-4256

서천종합관광안내소 041-952-9525

전남 보성

보성의 득량만과 여자만은 특히 갯벌이 발달해 있어 먹이가 풍부해 전어가 더 맛있다고 소문이 났다. 축제가 열리지 않는 기간에도 보성의 시장과 음식점에서는 전어를 흔히 내는데, 11월까지는 맛있는 전어를 맛볼 수 있다.

위치: 전남 보성군 회천면 율포해변 일원

문의: 보성군청 문화관광과 061-850-5230

며느리를 무릎 꿇게 한 가을 전어구이

어릴 적 시골집 마당 뒤편에는 유실수 몇 그루가 있었다. 매화나무 두어 그루, 사과나무와 배나무 그리고 감나무. 매화나무는 봄이 되면 시리도록 흰 꽃을 피운 후 초록빛 탱글탱글한 매실을 선사했고, 사과나무와 배나무는 열매 열리기가 무섭게 동네 개구쟁이들이 채갔다. 높다란 감나무만 침을 꼴깍 삼켜가며 감이 익기를 기다리는 수밖에 없었는데, 물감을 떨어뜨린 듯 파란 하늘과 새뜻한 주홍빛 감이 한눈에 들어오면, 그 색채의 향연에 잠시 아득해지곤 했었다. '단감샐러드'는 어린 날 시골집의 가을 정취를 느낄 수 있게 해주는 요리로, 한 알의 단감을 온전히 돌려 깎아 만든 과일샐러드다.

축제로 즐기는 여문 단감 한 알

감의 재배 역사는 매우 길 것으로 생각되지만 문헌에 최초로 기록된 내용은 고려 명종(1138) 때라고 한다. 우리 조상들은 예부터 감나무를 영험한 나무라 여겨 집 가까이 심고 즐겼다. 가을빛을 닮아 노랗고 단단하게 여문 보석 같은 감의 고장은 어디일까.

경남 진영단감제

1985년 첫 축제를 시작으로 올해 29회를 맞는 진영단감제. 진영은 연평균 기온이 14℃를 유지하고 산이 병풍처럼 감싸 해풍 및 태풍을 막아 토양의 보수력이 뛰어나기에 감이 특히 달다.

위치: 경남 김해시 진영읍 진영리 1279 진영공설운동장

문의: 055-343-2242 / www.dangam.or.kr

경북 청도 반시축제

단감을 좋아하지 않는다면 청도 반시로 눈길을 돌려보자. 청도 반시는 홍시의 일종으로 육질이 연하고 당도가 높다. 전국에서 유일한 씨 없는 감으로 모양이 납작한 것이 특징.

기간: 2013. 10. 18 ~ 20

위치: 경상북도 청도군 화양읍 법곡리 청도야외공연장

문의: 054-370-2371 / www.청도반시축제.kr

가을에 들어온 단감 한 알 단감샐러드