

장흥 향토 보양식으로 ‘삼시세끼’

‘한우삼합’의 환상적 어울림... “장흥 9미 중 네가 최고!”

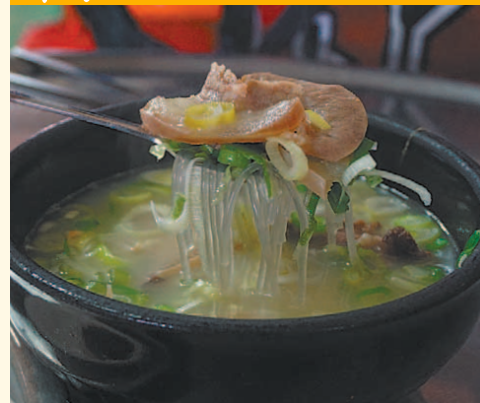
미식이나 요리에 대한 온갖 담론이 넘쳐나지만 결국 좋은 요리의 기준은 단순명료하다. 재료 본연의 맛을 제대로 전하니까이다. 그런 점에서 장흥은 음식에서 식재료의 비중이 얼마나 절대적인지 입으로 느끼게 해주는 고장이자다. 남해를 바라보며 길쭉하게 자리잡은 장흥은 음식에 대한 자존심이 남다른 전남에서도 양질의 다양한 식재료가 나오는 곳으로 유명하다. 바다에서 나오는 각종 해산물들은 기본. 전국 세 손가락 안에 드는 한우 사육지인데다 양파나 감자 등 농산물도 정평이 났다. 특히 본격적인 여름 무더위가 시작된 요즘, 지친 기력을 보충해줄 소고기 갯장어 낚지 같은 보양식의 본고장이다. 그래서 모처럼의 장흥 취재 길에 고장 향토 보양식으로 하루 삼시세끼를 도전했다.

●아침-소머리국밥과 선지국밥

소머리 국밥은 서울이나 경기지역에서 더 흔한 음식이다. 하지만 대표 한우산지답게 장흥의 소머리국밥은 고기국의 진수가 무엇인지 알려주는 범상치 않은 맛이 있다. 군내에 수많은 국밥집이 있지만 그중 장흥읍 정남진토요시장에 있는 ‘한라네 소머리국밥’은 지역민이나 여행객에게 제법 명성이 있다. 보통 ‘한라국밥’이란 애칭으로 불리는 이곳의 메뉴는 단출하다. 소머리국밥, 선지국밥, 돼지국밥, 돼지내장국밥 딱 네 가지. 소머리국밥과 선지국밥을 시켰다. 단출한 기본 삼차림만큼 국밥도 평범한 모양새다. 맛

아침

한라네 소머리 국밥



점심

여다지 회마을



저녁

만나 숯불갈비



도 비주얼만큼 소박하고 정직하다. 그게 매력이다. 쓸데없이 복잡미묘하거나 여러 맛이 섞인 것이 아닌, 소의 머리고기나 선지가 들어간 국에서 바라고 맛보고 싶은 그런 맛이다. 소머리국밥은 구수하면서 속을 부드럽게 달래주고, 국물은 감칠맛과 시원함이 적절히 섞여 있다. 간편메뉴 소머리국밥보다 정작 더 입을 사로잡은 것은 선지국밥이다. 칼칼하면서 깊이가 있는 국물과 함께 질 좋은 선지의 식감이 기막히다. 선지해장국의 지존으로 꼽히는 서울 동대문 ‘어머니 대성집’ 이후 모처럼 만난 내공있는 맛이다.

●점심-갯장어 샤브샤브와 된장물회

장흥군 남쪽에 위치한 안양면에 여다지 해변이 있다. 한국관광공사가 선정한 가장 깨끗한 해변이 있는 바닷가이자, 장흥 출신 소설

기막힌 식감 ‘선지국밥’ 아침식사 똑딱 점심엔 ‘갯장어 샤브샤브’로 기력 회복 한우-관자-버섯 ‘삼합’이 하이лай트 장흥 식재료 본연의 맛과 향이 그대로

가이자 시인 한승원의 문학산책로가 있는 곳이다. 이곳의 ‘여다지 회마을’에서 장흥 9미(欸)인 갯장어 샤브샤브와 된장물회를 만났다. 갯장어는 일본어인 하모로 더 많이 알려진 식재료다. 구이로 많이 먹는 민물장어와 달리 갯장어는 끓는 육수에 고기를 살짝 데치는 샤브샤브로 즐겨 먹는다. 흔히 갯장어 샤브샤브하면 여수를 떠올리지만, 장흥 역시 지역 대표 음식에 꼽을 정도로 자부심이 강하다.

장어 뼈와 녹각 등 7가지 약재를 우린 육수에 표고버섯, 부추, 양파를 넣은 뒤 팔팔 끓을 때 갯장어를 살짝 담근다. 곱게 잔칼질을 한 장어가 뜨거운 육수에서 하얀 꽃처럼 변할 때까지 먹는다. 간장소스나 초장에 찍어 먹어도 되지만, 지역민이 알려준 방법은 장흥산 생양파에 장어 한 점, 표고 한 점, 부추를 차례로 올려 살짝 초장이나 간장을 뿌려 먹는 것.

된장물회는 여름철에 더위로 떨어진 입맛을 살려주는 별미다. 장흥군 회진면 해안마을 일대에서 전부터 먹던 전통 향토음식이다. 어부들이 밀반찬으로 챙겨온 김치가 시자, 이를 잡은 생선과 된장을 섞어 먹는 것에서 유래했다고 한다. 물회에는 어린 농어나 돔 속살, 잡어 등 부드러운 횡감을 주로 넣는다. 열무김치와 그 국물, 집된장과 풋고추, 오이, 마늘 등을 넣는다. ‘여다지 회마을’의 경우 회일에

도 생선을 살짝 익혔다. 부드러운 식감을 위해서라는 게 주인의 설명이다.

●저녁-장흥한우삼합과 한우육회

장흥을 대표하는 아홉 가지 맛. 9미는 장흥 한우삼합, 매생이탕, 된장물회, 키조개요리, 바지락회무침, 굴구이, 갯장어 샤브샤브, 갑오징어회·막걸, 황칠백숙 등을 말한다. 이중 제일 앞에 있는 것이 장흥한우삼합이다. 장흥 한우, 수문포 바다의 키조개 관자, 장흥산 표고버섯 등 대표 식재료 세 가지를 볼판에 구워 삼합으로 먹는다. ‘1박2일’ 등의 방송 프로그램에 자주 등장하면서 지금은 전국구 명성을 지닌 음식이 됐다.

장흥 읍내에는 거의 한 점 건너라고 표현할 정도로 많은 삼합집이 있다. 그중 탐진강변에 있는 ‘만나 숯불갈비’는 이곳 사람들이 인정하는 삼합 맛집이다. 장흥한우삼합은 음식의 맛을 좌우할만한 별다른 조리법이나 양념이 없다. 잘 구워진 소고기와 관자, 버섯의 각각 다른 식감과 맛이 하나로 합쳐졌을 때의 복합적인 풍미가 이 요리의 매력이다.

삼합과 함께 맛본 육회는 배를 넣어 달달하게 버무린 다른 지역과 달리 고기를 얇게 저미듯 잘라 깨만 뿌린 것이 특색이다. 맛의 키포인트는 야무진 칼질. ‘칼질의 달인’에 출연했던 주인장의 이력을 말해듯 장흥의 존독하고 차진 식감을 제대로 느끼도록 고기를 자른 솜씨가 남다르다.

장흥 1 김재범 기자 oldfield@songa.com

편집 | 김대건 기자 bong82@donga.com

영화·콘서트 보러갈까



●‘직지코드’ (28일 개봉 | 감독 우광훈·데이빗 레드먼 | 출연 명사랑 아네스·김민웅 | 102분 | 전체관람가) 유럽이 간직한 고려시대 금속활자의 비밀을 밝히는 여정을 담았다. 프랑스부터 로마 바티칸까지 유럽 7개 도시를 찾아 세계 최초 금속활자본 직지가 왜 유럽으로 향하게 됐는지 추적한다. 직지를 소장하고 있는 프랑스 국립도서관으로부터 납득하기 어려운 이유로 열람을 거부당한 제작진은 이탈리아와 스위스, 독일로 추적의 범위를 넓힌다. 직지와 동서양 문명사의 숨겨진 비밀도 파헤친다. 영화 ‘부러진 화살’과 ‘남영동 1985’의 정지영 감독이 제작한 탐사 추적 다큐멘터리다.

●변진섭 ‘타임리스’ (7월1일 오후 7시 | 서울 경희대 평화의전당 | 120분 | 만 7세)



데뷔 30주년 기념 콘서트. 가수활동을 집대성하는 무대를 펼친다. 특히 ‘대국민 참여 콘서트’를 내세워 변진섭의 목소리와 어울리는 사람, 신선한 아이디어의 노래를 부른 사람을 찾는 이벤트를 벌여 1명에게 콘서트 티켓과 변진섭과 함께 공연하는 기회를 준다. 서울 공연을 시작으로 내년 5월까지 전국을 순회한다. 1522-2061.

●정기교 ‘1322’ (7월1일 오후 7시 | 서울 서교동 KT&G 상상마당 라이브홀 | 90분 | 만 7세)



데뷔 16년 만에 처음 발표하는 정규앨범 ‘어크로스 더 유니버스’ 기념 콘서트. 공연 제목 ‘1322’는 처음으로 앨범을 준비하며 머물렀던 방 번호에서 모티브를 얻었다. 이번 공연은 관객이 그의 방 안에서 정기교만의 세계에 빠져들도록 꾸밀 예정이다. 16년이라는 시간을 녹여온 음악적 감성이 한여름밤을 수놓을 은하수처럼 관객을 찾아간다. 02-3485-8700.



소프라노 신델라가 서울 삼성동 백암아트홀에서 열린 콘서트에서 열창하고 있다. 정통 성악발성으로 부른 올드팝, 재즈, 트로트 음악에 관객들은 뜨거운 박수로 화답하며 열광했다. 사진제공 | 유진아

양형모의 아이러브 스테이지

소프라노 신델라 콘서트

일렉트릭·어쿠스틱 사운드 오가는 공연 이중격투기장에 뛰어든 발레리나 보는듯

목소리는 성대가 남긴 지문이다. 세상 모든 사람들의 지문이 제각각이듯 목소리 또한 그렇다.

일요일 오후, 텅 빈 학교 복도를 걷다가 어디선가 들려오는 노래에 화들짝 놀라 발걸음을 멈추게 하는 소리가 있는가 하면, 살그머니 문을 열어보고 싶게 만드는 소리가 있다.

소프라노 신델라의 콘서트는 늘 궁금했다. 방송이나 유튜브를 통해 그가 노래하는 모습을 보기는 했지만, 그것은 어쩐지 뽕짝이를 겹겹이 두른 사과를 주물럭대는 것 같다.

몇 번이나 버르다 드디어 신델라의 라이브 무대를 볼 수 있었다. 지난주 서울 삼성동 백암

아트홀에서 열린 ‘신델라의 With you’, ING 생명이 주최하고 VIP지점이 주관해 마련한 자리였다. 신델라는 자신의 이름을 딴 델라벨라 클래식밴드와 무대에 올랐다.

오페라 아리아, 가곡에서부터 재즈, 올드팝, 트로트에 이르기까지 장르불론의 음악을 노래하고 있지만 신델라는 어디까지나 클래식 성악가이다. 신델라는 성악도들이 꿈의 길로 여기는 코스를 밟은 사람이다. 예원과 서울예고, 서울대에 이어 조수미가 나온 학교로 유명한 이탈리아 로마의 산타체틸리아국립음악원을 졸업했다. 그는 그래서 장르불론 클래식 창법으로 부른다. 귀에 익숙한 팝송으로 콘서트의 문을 연 신델라는 “소프라노가 들려드리는 올드팝도 괜찮죠?”하며 관객을 향해 웃었다.

“6월은 호국의 달이니 전쟁에 관한 노래를 한 곡 들려드리고 싶다”며 부른 그리스의 국민가요 ‘기차는 8시에 떠나네’는 과연 절창이었다. 세상에서 가장 깨끗한 슬픔(이란 게 있다면)이 마음을 흔들었다. 소프라노가 부르는 이 곡이 궁금하다면 조수미 버전이 유튜브 등에 있으니 들어보시길.

조수미 이야기가 나왔으니 살짝 옆으로 새지면, 소프라노는 목소리의 결과 표현방법 등에 따라 몇 가지로 분류된다. 조수미가 화려하고 기교충만한 콜로라투라라면 신델라는 가벼운 레제로 쪽이다. 여기에 서정감을 더해 리릭 레제로 정도로 보면 될 듯.

록밴드의 강력한 일렉트릭 사운드와 바이올린, 첼로, 기타가 가세한 어쿠스틱 사운드를 오가며 ‘아다지오’, ‘협한 세상의 다리가 되어’, ‘베사메무초’를 부르는 신델라를 보고 있자니 어쩐지 이중격투기장에 뛰어든 발레리나를 보는 것만 같았다. 연주 프로그램에 나와 있지 않았던 보너스 곡, 가늘고 섬세하게 흔들리는 지적인 바이브레이션이 주조한 ‘낭만에 대하여’는 도라지 위스키만큼이나 향긋했다.

신델라의 노래는 어쩐지 문을 열어 목소리가 주인공을 확인해 보고 싶게 만드는 매력이 있었다. 이날 그가 유일하게 소프라노로서 자신의 본령을 드러내 보인 곡이었던 이탈리아 가곡 ‘논 티 스크르다르 디 메(나를 잊지 말아요)’가 마음에 느리게 번져왔다. 멋진 콘서트였다.

ranbi@donga.com

책 읽는 주말

●저 게으름뱅이는 무엇이든 잘한다(로런스 쇼터 저·마갈리 샤리에 그림·공경희 옮김 | 위즈덤하우스)



언제까지 아등바등 살아갈 것인가. 오늘도 이리 치이고 저리 치인 사람들을 위한 휴식 같은 책. 일종독을 당연하게 여기고 휴식에 죄책감이 들게 만드는 세상. 이 책은 몸과 마음이 방전되었을 때 “과감하게 모든 걸 멈추고 게으름뱅이가 되라”고 조언한다. 해야 할 일을 미루는 게으름이 아니다. 스스로에게 자유를 선사하고 무엇이든 자연스러운 흐름에 맡기는 것. 그것이 바로 ‘진정한 게으름’이라고 이야기한다. ‘반드시 해내야 하는 일’에서 슬쩍 벗어나 일이 갖고 있는 순수한 즐거움에 빠지도록 해주는 책이다. 양형모 기자

엄마 아빠 어디가

●부산 태종대 태종사 수국축제(~7월2일 태종대 일원)



2005년부터 매년 1만 여명 이상이 찾는 여름 축제다. 세계에서 수집한 35종의 수국 수천그루가 이맘때면 꽃을 활짝 피며 멋진 여름 경치를 보여준다. 수국 외에 석가모니 진신사리, 1983 년 스리랑카 국무장관으로부터 선물 받은 보리수, 2010년 그리스 국립박물관장에게 기증받은 올리브나무 등을 볼 수 있다. 특히 올해부터는 태종대에 야간 차량 개방을 실시해 보다 편리하게 축제를 즐길 수 있다.

●제주 새연교 시민콘서트 제2장 ‘한여름밤의 꿈’ (7월1일 서귀포시 새연교 특설무대)



새연교 랜드마크를 활용한 야간 행사로 지역 예술가와 관객이 함께 만드는 음악 축제이다. 6월부터 8월까지 매주 토요일 밤에 공연이 열리는데 이번 주 토요일(7월1일)에는 율피리 오카리나 가족양상블, SJ현악 앙상블, 가수 이미소, 김동준 등이 무대에 오른다.