

여름철 입맛을 돌려주는 한국인의 특별한 음식,

묵

보이는 그대로 믿으면 안 된다. 색은 초콜릿 같지만 달콤하지 않다. 만지면 금방이라도 터질 듯 뽕뽕글글하다. 묵 자체로는 아무 맛도 안 나지만 다른 재료와 함께라면 최상의 맛을 낸다. 어쩌면 한국인을 닮은 음식, 시간과 정성이 듬뿍 녹아들어야 비로소 완성되는 묵은 잃어버린 입맛도 되돌려주는 여름 별미 음식이다.

글 조인숙



한국인이 사랑하는 묵 요리

프랑스 남자와 결혼해서 프랑스에 사는 친구가 있다. 시택이 있는 곳이 파리 같은 대도시가 아닌 작은 시골 마을이라 동양인에 대한 편견이 있을까 처음엔 걱정했다. 하지만 그 걱정은 기우였다. 친구의 시택 식구들은 동양인에 대한 편견 따위는 없었다. 무엇보다 여행을 좋아해서 안 가본 아시아가 없을 정도였다. 친구의 시부모 집에는 일본, 중국, 한국 등 다양한 스타일의 장식장이거나 인테리어 소품이 가득했다. 가족들 모두 한국 음식도 잘 먹는다.

코로나가 터지기 전, 친구가 남편과 함께 오랜만에 한국에 들어왔었다. 한국 음식을 좋아하지만 매운 것은 못 먹는 친구 남편을 생각해서 함께 하는 저녁 메뉴로 보쌈을 선택했다. 종류도 다양하고 양도 많은 밑반찬에 친구 남편은 입을 다물 줄 몰랐다. 그날, 밑반찬 중에 도토리묵이 나왔다. 친구는 오랜만에 먹는 도토리묵에 연신 즐거운 탄성을 질러댔다. 반면 친구 남편은 처음 보는 음식에 선뜻 용기를 내진 못했다.

“이거 뭐야? 초콜릿 푸딩? 아니면 블랙 푸딩(돼지 피와 오트밀 또는 보리를 넣어 만든 검은색의 소시지로 영국의 대표 요리) 같은 건가?”

남편의 질문에 친구는 “일단 한 번 먹어봐”라고 대응했다. 용기 있게 젓가락을 드는 친구 남편을 보며 친구와 나는 ‘힘들 텐데’하는 눈빛을 주고받았다. 당연히 첫 시도는 실패. 두 번째 시도는 숟가락으로 바꿨다. 양념이 잘 배어든 야채와 함께 드는 데 성공! 생애 첫 도토리묵 먹은 소감은 어땠을까. 친구 남편의 표정은 일그러졌다.

“이게 대체 무슨 맛이야. 아무 맛도 안나. 그리고 왜 이리 미끌거려. 이걸 왜 먹어~”

친구와 나는 한바탕 크게 웃었다. 당연한 거다. 도토리묵을 만드는 곳은 전 세계에 한국밖에 없다. 그 맛을 알면 한국인이지.

강한 기력, 다양한 목의 세계



친구 남편의 반응은 지극히 정상적이다. 목을 처음 접하는 대다수 외국인이 같은 반응을 보인다. 나 역시 목을 처음 먹었던 때를 떠올려보면 비슷한 반응이었던 것 같다. 초등학교 저학년 때 목을 처음 먹었던 이후 몇 년은 안 먹었다. 목 특유의 물컹한 식감에 아무런 맛도 안 나거나 씹쓸한 맛이 싫었던 것 같다.

목은 곡식이나 열매의 전분을 추출해서 물을 붓고 끓여 되직하게 썰어서 굳힌 것이다. 탱탱하게 탄력이 있고, 색은 말갛고 투명한 것이 좋은 녹말로 만든 것이다. 메밀목은 색이 일정하며 툭툭 끊어지는 것, 도토리목은 연한 갈색이 나며 손으로 만졌을 때 하늘하늘한 탄력이 있는 것, 청포목은 색이 하얗고 투명해야 좋은 재료로 만든 목이다. 목은 전분이 주성분으로 별다른 맛은 없지만 향이나 질감이 독특하다. 주로 채소에 부재료로 넣거

나 무쳐서 양념 맛으로 먹는다.

「명물기략」에 의하면 목은 “녹두가루를 썰어서 얻은 것을 삭(索)이라 한다. 민간에서는 이것을 가리켜 목이라 한다”고 되어 있다. 또, 「사류박해」에서는 두부의 일종으로 보았는지 목을 ‘녹두부’라고도 불렀다. 도토리목은 과거 임금의 수라상에도 오른 음식이며, 백성을 살린 구황식품으로도 유명하다.

목은 종류도 다양하다. 흔하게 접하는 메밀목과 도토리목 외에도 청포목, 올챙이목, 황포목, 우무목, 밤목, 올방개목, 마름목, 가시리목, 벌버리목 등 다양한 목이 존재한다. 녹두목은 봄에, 올챙이목은 여름에, 도토리목은 가을에, 메밀목은 겨울철에 제맛이 난다. 목은 같은 무게를 먹어도 수분 함량이 높고 열량은 적어 다이어트에 좋은 음식으로 주목받는 중이다. 🍵

대한민국 목전도



충남 박대목

‘박대’라는 생선의 껍질을 이용하여 만든 목. 말린 박대의 껍질을 고아서 만든다. 기온이 조금만 높으면 목이 녹아 버리기 때문에 11월에서 이듬해 3월까지 만들어 먹었다.



강원 가시리목

해초인 가시리로 만든 목이다. 가시리에 물을 부어 4시간 이상 푹 끓여 죽처럼 걸쭉해지면 고운 체에 걸러 목 틀에 부어 굳힌 것이다. 강원도 주문진 북쪽은 푸른색의 가시리가 나고, 강원도 옥계, 경북 울진 남쪽 지역은 흰색 가시리가 난다.



경기 올방개목

논이나 습지에서 자라는 올방개라는 식물로 만든 목이다. 올방개 전분에 물을 넣고 끓여 목이 썰어지면 참기름, 소금을 넣어 뜸을 들인 후 굳힌 것이다. 옛날 춘궁기에는 구황식품으로 생으로 도 먹었으며, 긴장풀을 썰어 상용하기도 하였다.



경북 동부목

동부가루는 콩의 한 종류인 동부로 만든 가루다. 동부가루에 물을 붓고 멧물이 생기지 않도록 잘 저으면서 끓여 틀에 부어 굳힌 것이 동부목이다. 시중에 파는 청포목(녹두목) 중에는 동부목이 많다.