

## 퓨전 동파육과 소동파

김선미

요리연구가



요즘 각종 요리 사이트에서 중국 요리 중 하나인 동파육이 선풍적인 인기를 끌고 있다. 좋은 레시피들이 많기에 이것들을 모아 분석해보면 더 맛있는 동파육을 만들 수 있다는 생각이 들었다. 그래서 동파육 레시피를 7개쯤 모아서 분석해보았다. 각각의 레시피는 모두 조금씩 변형된 방법을 제시하고 있기는 했지만 하나같이 돼지고기를 푹 삶아 진한 양념장에 검게 조린다는 공통점을 찾을 수 있었다. 그 밖에 또 하나 공통적인 사실을 발견했다. 내가 찾아낸 동파육 레시피에는 다들 다음과 같은 댓글을 달아놓은 것이다.

“소동파가 좋아했다던…”

그렇지만 이야기를 해주려면 끝까지 할 일이지, 자세한 내막을 말해주는 이가 아무도 없었다. 레시피의 무책임함을 탓하기보다는 스스로 “소동파가 좋아했다던…”의 의미를 찾아보려고 생각했다.

나는 요리에 대한 설명과 요리의 의미를 아는 것은 행복한 식도락의 시작이자 끝이라고 생각하는 사람이다. 맛있는 음식을 먹으면서 그 유래를 찾아보는 일은 음식의 맛을 한층 돋우는 즐거운 탐구라고 할 수 있다. ‘동파육’ 앞에 요리사가 아닌 학자의 이름이 항상 붙어 다닌다는 사실이 궁금증을 배가시켰다.

동파육이 중국 요리라고는 하지만, 자장면이나 탕수육을 먹듯이 흔하게 시켜 먹는 요리는 아니다. 중식 코스 요리를 먹을 때나 한두 번 먹어본 기억이 전부인 동파육은 1994년 이안 감독이 만든 영화 「음식남녀」에서 본 기억이 뚜렷하다. 요리사 출신 아버지가 딸들을 위해 매주 일요일 현란한 솜씨를 자랑하며 썰고 다지고 볶아서 만드는 중국 요리의 향연이 펼쳐졌던 영화. 거기에도 양념장에 푹 쪄낸 동파육이 청경채와 함께 먹음직스럽게 등장했다. 동파육은 이처럼 가족 간 소통의 장에도 자연스럽게 어우러지는 중국의 일상에서 만날 수 있는 맛있는 요리이다.

## 백성을 사랑하는 소동파의 삼겹살 요리 - 동파육

소동파는 왜 동파육을 좋아했을까? 소동파는 시문으로는 ‘당송 8대가’, 글씨로는 ‘당송 4대가’에 꼽힐 만큼 시와 글씨에 능했던 뛰어난 문필가이다. 그는 한때 서호 지방으로 좌천된 적이 있었는데, 지방 부호들을 설득해 가난한 백성을 구제하기도 하고 조정에서 재정 지원을 받아 교량 공사를 벌여 요즘 말로 실업자 구제에도 적극적으로 나섰다. 백성들을 자기 몸같이 사랑했던 그는 서민 영양식으로 값싸고 맛있는 메뉴를 개발했는데, 그 음식이 바로 동파육이다. 소동파는 문장이나 시에도 능했지만, 뜻밖에도 술이나 요리를 만드는 데도 큰 행적을 남겼다. 그가 개발한 수많은 요리 가운데 오늘날까지 그 인기가 쇠락하지 않은 요리가 바로 동파육이다.

그는 한때 『저육송(猪肉頌)』에서 이렇게 말한 바 있다.

“유배지인 황주에서는 저육(돼지고기)이 흠값만큼 싼 데 부자는 먹지 않고 빈자는 먹을 줄을 몰라 못 먹으나 나는 나대로 요리하여 매일 아침 두 그릇씩 배불리 먹었다.”

바로 이 구절을 통해 동파육이 탄생하게 된 배경과 동기를 알 수 있다. 당시 서민들은 돼지고기 조리법을 잘 알지 못했기 때문에 실질적으로 양질의 영양 공급원이 될 수 있는 값싼 돼지고기를 섭취하지 못했다. 이런 상황에서 소동파는 백성을 아끼는 마음을 담아 동파육이라는 요리를 개발해냈다. 그 때문에 서호 지방 사람들은 지금도 그에 대한 존경과 사랑의 뜻으로 동파육을 ‘동파회증육(東坡回贈肉)’이라고 한다. 즉 백성에 대한 애정이 많았던 소동파에 대한 추억을 기리며 먹는 음식이라는 뜻이다.

소동파는 말년에 자신의 아호를 ‘먹보’라는 뜻의 ‘노도(老饕)’라고 했을 정도로 요리와 식도락에 큰 관심을 가진 독특한 학자였다. 그가 얼마나 공부를 열심히 했는지 이런 전설도 전해진다. 소동파가 젊은 시절 그의 고향인 쓰촨 성에 있는 절에 들어가 공부를 하는데 글씨 연습을 많이 해서 개천에 벼루와 붓을 자주 씻었다. 그 먹물 때문에 그곳 물고기들의 색이 까맣게 변할 정도였다. 그 고기들을 사람들은 ‘동파묵어(童坡墨魚)’라고 했다. 이 묵어를 중국식 특유의 요리법으로 맛나게 만들면 소동파의 묵향이 그윽하게 날 것만 같은 물고기 요리가 된다. 동파육도 색깔이 까무잡잡하고, 묵어도 까무잡잡하니, 아무래도 문예에 뛰어났던 소동파의 먹물 근성이 잘 드러난 요리가 아닐까.

이렇게 동파육의 의미 찾기로 나의 요리는 이미 시작되었으니 이제 삼겹살을 삶으러 부엌으로 가볼까?

## ▶ 퓨전 동파육 만들기 ◀

## 〈재료〉

돼지고기 600g, 향채(마늘 6쪽, 생강 2쪽, 대파 1뿌리, 양파 1/2개, 통후추 7~8알), 파 2뿌리

조림장 : 간장·설탕 4큰술씩, 청주 1/2컵, 생강 2쪽, 마늘 5쪽, 대파 1뿌리, 통후추 5~6알, 물 1/2컵

허니 머스터드소스 : 양겨자·마요네즈 1큰술씩, 꿀 1과 1/2작은술, 레몬즙 1과 1/2작은술, 소금 약간



## 〈만드는 법〉

1. 향채를 모두 넣고 끓는 물에 고기를 푹 삶는다.
2. 분량의 재료를 섞어 만든 조림장에 삶은 돼지고기를 바짝 졸인다.
3. 파는 채 썰어 물에 담가 매운맛을 제거한다.
4. 분량의 재료로 허니 머스터드소스를 만들어 완성된 요리에 곁들여 낸다.



## ▶ 삼겹살 색다르게 즐기기 ◀

## 1. 삼겹살 양파 통구이

## 〈재료〉

통삼겹살 600g, 로즈메리 2~3줄기, 양파 2개, 소금·후추 약간씩

## 〈만드는 법〉

1. 통삼겹살에 소금, 후추, 로즈메리를 발라서 1시간 정도 둔다.
2. 양파는 가늘게 채 썬다.

- 오븐 팬 바닥에 채 썬 양파를 깔고 그 위에 ①의 통삼겹살을 올린다. 그 위에 남은 양파를 골고루 뿌린다.
- 230℃로 예열한 오븐에서 40~50분 구워서 썰어 낸다. 고기 표면을 바삭하게 하고 싶으면 마지막 10분 정도는 양파를 걷어내고 굽는다.

## 2. 삼겹살 김치말이

### <재료>

삼겹살(샤브샤브용으로 얇게 썬 것 : 길이 10cm) 200g, 김치 1/2쪽, 모짜렐라치즈 1컵, 소금·후추 약간

### <만드는 법>

- 삼겹살은 소금과 후추로 밑간을 한다.
- 김치는 속을 가볍게 털어내고 10cm 길이로 썬다.
- 삼겹살을 한 장 펼쳐놓고, ②의 김치를 위에 놓고 돌돌 만든다.
- 팬에 ③을 놓고 지지다가 거의 다 익었을 즈음, 피자치즈를 올리고 뚜껑을 덮어 익힌다.

### 맛있는 돼지고기 고르는 법

#### 맛있는 TIP

좋은 돼지고기는 분홍색에 가깝다. 색깔이 창백한 고기는 조리했을 때 딱딱하고, 진한 암적색은 늙은 돼지이거나 유통기간이 오래된 것일 가능성이 높다. 결이 곱고 탄력이 있는 고기는 신선한 어린 돼지고기로 연하고 맛이 좋다. 지방의 색은 희고 굳은 것이 대체로 맛이 좋은 고기다.