

연어초밥과 만화 『미스터 초밥왕』

김선미
요리연구가



요리 만화 중 제일 처음 본 것은 바로 다이ске 테라사와의 『미스터 초밥왕』이다. 폭넓은 인기와 사랑을 받은 이 만화의 주인공은 오타루의 어느 한적한 바닷가에 있는 작은 초밥집 주인의 아들 ‘쇼타’이다. 쇼타는 갖은 고난을 이겨내며 초밥의 달인으로 성장해나간다.

요리 만화는 대부분 작지만 음식만큼은 그 어느 곳에도 뒤지지 않는 식당을 운영하던 부모가 사악한 거대 식당의 위협을 받아 망하고 병들거나 죽은 후 홀로 꾀꾀하게 가업을 이어가는 젊은(혹은 아직 어린) 요리사들을 그리고 있다. 그들은 천재적인 실력과 노력 그리고 고운 마음씨마저 겸비하고 있기 때문에 다채로운 요리의 향연을 더욱더 감동적이고 풍요롭게 만들어 준다. 『미스터 초밥왕』 이후에 본 대부분의 요리 만화가 모두 이와 비슷한 이야기 구조를 가지고 있었다.

처음 접해본 요리 만화 『미스터 초밥왕』은 단순한 만화 이상의 깊은 인상을 주었다. 특히 일본 요리에 관심이 있는 사람이라면 밑줄을 그어가며 재탕, 삼탕해서 읽어볼 만한 가치가 있다.

초밥을 만들기 위해 필요한 재료 선택과 조리 과정이 모두 망라되어 있고, 재료를 다루는 방법에 대한 설명이 만화의 차원을 뛰어넘을 정도로 치밀하게 전개되어 있어서 일본 초밥 요리의 교과서를 보는 듯한 착각이 들 정도이다.

내가 새로 발행된 애장판을 다섯 권쯤 모아서 가지고 있는 것도 틈틈이 이 만화책을 다시

펼쳐보고 싶었기 때문이다. 애장판을 구입할 당시 나는 일본 요리를 조금씩 배우고 있었는데, 일본 요리를 직접 배우면서 보는 『미스터 초밥왕』의 느낌은 그 전과 한층 달랐다.

일본 요리를 배우기 이전에는 『미스터 초밥왕』의 요리 실습과 이론에 대해 약간의 의구심을 갖고 있었다. 만화 속의 요리들이 실제로 철저한 고증을 통해 만들어졌다는 생각은 미처 하지 못했고, 그저 ‘만화는 만화일 뿐’이라는 생각으로 보았기 때문이다. 하지만 이론과 실기 수업을 겸해 『미스터 초밥왕』을 다시 읽어보니 새로운 느낌으로 다가왔다. 심지어 치밀한 자료 조사를 통해 만들어진 이 만화책에 경외심마저 품게 되었다. 『미스터 초밥왕』 애장판의 첫 장을 장식하고 있는 현직 특급 호텔 일식 주방장의 추천사는 결코 과장된 것이 아니었다.

방대한 분량과 내용을 자랑하는 『미스터 초밥왕』에서 진한 감동을 느끼는 부분은 사람마다 조금씩 다르다. 나에게 가장 큰 감동으로 다가온 것은 ‘엄마의 달걀말이’ 이야기가 아니었나 싶다. 엄마를 잃어버린 한 어린아이에게 엄마에 대한 추억을 상기시켜주려고 달걀말이를 만드는 쇼타의 가상한 노력이 내 마음을 흔들었다. 포근하고 부드러운 엄마의 마음 같은 달걀말이를 재현하는 쇼타의 탐구력과 연구 정신, 그리고 무엇보다 따뜻한 마음씨가 만화 속 에피소드 곳곳에 녹아 있다.

현란한 요리 솜씨 못지않게 쇼타의 인간적이면서도 따뜻한 마음씨는 요리를 더욱 맛깔스럽게 만든다. 이런 따뜻하고 애정 어린 마음 없이는 아무리 해도 맛있는 음식을 만들 수가 없다. ‘사사초밥’ 일당이나 다른 사악한 요리사들의 엄청난 요리 테크닉과 비싼 재료들도 쇼타의 따뜻한 마음에서 우러나오는 진정한 요리에는 당해내지 못한다.

타고난 천재성과 노력도 중요하지만, 정작 음식을 만드는 사람이 염두에 두고 배우고 느껴야 할 부분은 바로 이런 요리사의 마음이 아닐까?

초밥이 만들어지기 시작한 것은 18세기 이후부터였다. 뜻밖에도 옛날 초밥은 생선을 저장하는 방법 중 하나로 출발했다고 한다. 깨끗한 생선을 밥과 함께 소금이 깔린 판 위에 놓고 그 위에 무거운 돌을 올려 몇 주간 발효시켜 먹었다고 하니, 초밥의 조상은 지금의 모습과 확연히 달랐던 것 같다. 18세기 이후 요헤이라는 유명한 요리사가 현재와 같은 형태의 초밥을 만들었고 이것이 매우 인기를 끌면서 대중화되었다.

맛있는 초밥을 만들기 위해서는 까다로운 과정이 필요하다. 신선한 생선을 선택하는 것도 중요하지만 맛있는 초밥을 만들기 위해 제일 먼저 해야 하는 일은 알맞은 쌀을 선택하는 것이다. 쇼타가 최고의 초밥 요리사가 되기 위해 도쿄의 ‘오오토리’ 초밥집에서 도제 수업을 받기 시작했을 때 사장이자 스승인 오오토리 세이코가 쇼타에게 제일 먼저 시킨 일도 바로 쌀을 고르는 것이었다.

보통 초밥용 쌀은 수분이 많은 햅쌀보다 6개월에서 1년 정도 묵은 쌀을 사용하는 게 좋다. 만화 속에서 쇼타는 묵은 쌀과 햅쌀을 적당하게 섞음으로써 부드러움과 쫄깃함을 동시에 얻

는 방법을 택하고 있다. 좋은 쌀을 골라 가볍게 씻어낸 후 물기를 빼고, 보통 때보다 약간 되게 밥을 지어서 배합초를 섞으면 맛 좋은 초밥용 밥을 완성할 수 있다. 여기에 고추냉이를 바르고 신선한 생선을 올려 먹는 초밥은 많은 사람들의 식욕을 자극하고 그야말로 '식도락'을 느끼게 하기에 충분하다.

초밥에 신선한 생선뿐만 아니라 다양한 식재료를 올려 먹을 수 있다는 것도 색다른 즐거움을 준다. 달콤 짭짤하게 간장에 조린 버섯 또는 쇠고기를 올리거나 달콤한 과일을 올릴 수도 있다. 다양한 색감과 모양의 변형을 통해 일식의 향연을 맛볼 수 있는 요리가 바로 초밥이다.

조리법이 얼핏 까다로워 보이기는 하지만, 가정에서는 훈제 연어나 초밥용으로 손질되어 나온 새우를 구입해서 쉽게 초밥 한 접시를 완성할 수 있다. 각종 샐러드를 얹어서 만든 퓨전 초밥도 가정에서 쉽게 만들 수 있는 인기 메뉴이다. 주변에서 흔히 구할 수 있는 것들 대부분이 초밥의 재료가 될 수 있으니, 오늘 저녁은 부담 없이 냉장고에 있는 여러 가지 재료를 활용해 간단하지만 다채로운 초밥의 세계로 들어가 보자.

▶연어완자초밥 만들기◀

〈재료〉

밥 2공기, 슬라이스 연어 12장, 고추냉이 1큰술, 다진 양파 1큰술, 케이퍼 약간, 배합초 (식초 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1/2작은술, 소금 1/4작은술)

〈만드는 법〉

1. 뜨거운 밥에 배합초를 넣고 섞는다.
2. 랩을 잘라 도마에 깔 후, 연어 1/2장을 펼쳐놓고 고추냉이를 조금 바른다.
3. ②의 연어 위에 초밥용 밥을 넣고 돌돌 만 후, 랩으로 감싸서 모양을 완전하게 잡는다.
4. ③에 케이퍼와 다진 양파를 조금 올린다.



▶ 초밥 색다르게 즐기기 ◀

1. 맛살오이말이초밥

〈재료〉

밥 1공기, 오이 1개, 크래미 맛살 4개, 날치알 3큰술, 마요네즈 3~4큰술, 소금·후춧가루 약간씩, 배합초(식초 2큰술, 설탕 1큰술, 소금 약간)

〈만드는 법〉

1. 오이는 감자칼을 이용해 길게 슬라이스한 후, 배합초 1/2에 5분 정도 담갔다 바로 물기를 제거한다.
2. 밥은 배합초 1/2을 넣고 버무려둔다.
3. 맛살은 잘게 찢어 다진 후 날치알, 마요네즈, 소금, 후춧가루를 넣어 섞어둔다.
4. ②의 초밥을 작게 여러 개 만든 후, 오이로 동그랗게 감싸고 그 위에 ③을 소복하게 올린다.

2. 새싹김마끼

〈재료〉

밥 1공기, 김 2장, 새싹 1컵, 날치알 4큰술, 고추냉이 약간, 배합초(식초 1큰술, 설탕 1/2큰술, 소금 약간)

〈만드는 법〉

1. 밥은 배합초에 버무려둔다.
2. 김은 살짝 구워 1/2 크기로 잘라둔다.
3. ②의 김을 펼쳐놓고 ①의 초밥을 1/4 정도 깬 후, 밥 위에 고추냉이를 바른다.
4. ③의 초밥에 날치알과 새싹을 듬뿍 넣고 마끼 모양으로 말아준다.

초밥용 밥 만들기

맛있는 TIP

초밥을 만들기 위해서는 제일 먼저 배합초를 만들어야 한다. 뜨거운 밥에 배합초를 조금씩 넣고 밥알의 모양이 손상되지 않도록 주걱으로 자르듯이 섞어준다. 처음에는 배합초를 넣으면 밥이 질척해지는 느낌이 드는데, 조금 지나면 배합초와 밥이 촉촉하고 꼬들꼬들하게 잘 어우러지면서 초밥을 만들 때 손에 쥐기 적당한 질감으로 변한다.