



가을과 맛

가을은 天高馬肥의 계절, 맛의 계절, 기름이 줄줄 흐르는 햅쌀밥에 열무김치, 가을고등어, 절로 입에서 녹아 버리는 가을의 맛을 찾아 八道江山을 만유해 보는 맛도 또한 맛.

松茸

가을의 珍味, 송이(松茸) 버섯의 아름다운 香氣는 비이삭의 구수한 香氣와 함께 가을의 냄새라고 할까.....

松茸의 學名은 Armillaria Matsutake라 부르며 擔子菌類에 속한다. 즉 葉綠素가 없는 植物이므로 다른 植物에 寄生 혹은 共生해서 살아가야 한다.

수확기는 9월 하순부터 10월에 걸쳐 솔잎이 소복 쌓인 적송(赤松)밭에 살금 얼굴을 내민다.

특히 土層이 얇고 기름지지 않는 곳, 뿌리가 깊지 않는 곳, 즉 地表에 가까운 잔뿌리에서 成長한다. 그러니까 뿌리가 깊은 곳에는 松茸가 없다.

松茸의 主成分은 비타민 B₂, 혹은 비타민 D의 母體인 Ergosterol(C₂₈H₄₄O)이 대부분이고 이외에 Mannitol(C₆H₁₄O₆) 혹은 아미노酸 등으로 되어 있다.

松茸가 좋아하는 土質은 角岩, 硬砂岩, 花

崗岩, 石英粗面岩, 石英斑岩 등에서 잘 자라고, 粘板岩, 石灰岩등의 土質에서는 發生하지 않는다.

松茸가 寄生하는 赤松의 樹齡은 15年生부터 發生하고 30~50年生짜리가 最盛期이다.

우리나라의 松茸 名產地는 慶北 義城郡孤雲寺 境內이며 최고의 香氣를 자랑하고 있다. 義城—安東間 國道中間 雲山洞에서 東北 10km 지점에 있다.

孤雲寺는 新羅 文武王 6年 義湘大師가 創建한 高雲寺였는데 신라말엽 孤雲 崔致遠선생이 重建하면서 부터 孤雲寺로 改稱한 절이다. 지금은 曹溪宗 제16本寺로써 54개 末寺를 갖고 있다.

새로 丹青한 25棟의 建물이 한곳에 모여 있어 아기자기한 別莊같은 느낌을 주는 절이며 주위 일대 수 백 町步가 輸出用 松茸재배지이다.

절 입구에 꼭 절집같이 지어진 여관 하나가 있어 여기서 싱싱한 松茸料理를 맛볼 수 있으니 松茸의 香氣를 찾는 古蹟踏查 旅行地로 알맞은 곳.

이 밖에도 店村 金龍寺가 있는 雲達山 松茸

忠北 丹陽, 全南 曹溪山松茸도 유명하다.

고등어

고등어의 가을맛.....

김이 무럭무럭 나는 저녁 밥상에 '구운 가을 고등어의 기름진 香氣 구수한 맛.

초저녁 住宅街 골목길을 걸어 가노라면 집집마다 담너머로 스며 나오는 구운 고등어의 냄새가 발길을 재촉한다.

고등어에는 봄 고등어와 가을 고등어가 있다. 봄 고등어는 腹部에 까만 깨를 뿌린것 같은 斑點이 있고, 가을 고등어는 그것이 하나도 없다.

봄이나 여름에 잡히는 가을 고등어는 맛이 없으나 가을에는 밤맛 같이 구수하고 달다.

봄 고등어는 주로 봄철에 流刺網으로 잡고 가을 고등어는 9, 10, 11월 水深 2백m 정도의 안쪽 海岸(大陸棚)에서 밤에 낚아채기 하여 잡는다.

고등어는 水溫 15~22度를 좋아한다.

魚群探知機로 고등어떼를 발견하면, 集魚燈을 켜고 120~130m 앞까지 유인한다. 고등어가 海面 가까이 떠오를 때 고등어 고기를 잘게 썰어 낚시 미끼로 낚아 채는데, 밤낚시로 최고의 스틸을 느끼는 낚시이다.

가을 고등어가 왜 맛이 좋으나 하면 고등어의 産卵期는 봄에서 초여름 사이니까, 産卵後 回復期에 잘 먹게되니,

자연 9~10월경 살이 쪼고 기름져서 맛이 좋아질 수 밖에, 즉 天高馬肥가 고등어에게도 적용되는 셈이다. 그리고 脂肪質이 껍질에만 있는게 아니라 살 속에도 저축되어 있어 더욱 맛이 좋다.

삼마

삼마도 9~10월이 全盛期이다.

삼마를 세간에서 콩치라고 부르는 이가 많으나, 사실 콩치는 멀치보다 크고 주둥이가 뾰족하며 늦은 가을 줄에 끼워 乾物로 등강하는 낫익은 고기이다. 주로 구워서 혹은

조림해서 먹는다.

삼마는 옛날(解放前) 별로 눈에 띄지 않았고 고기였는데 어떻게 된 일인지 정어리가 자취를 감추고 부터 대신 삼마가 나타나기 시작했으며 일본인들이 즐겨 먹는 고기였다. 어쨌든 삼마의 소금 구이도 別味中の 하나로 우리들 食卓에 인연이 깊은 생선이다. 큰 것은 30cm 이상이며 가을에 태어난 두 살짜리 중치는 27~28cm의 봄 胎生의 한살 半, 작은 것은 20cm 진후의 가을生, 한살 짜리이며 봄에 잡히는 것도 있다.

삼마는 集光性이 강하며, 잡는 방법은 流刺網이라 해서 그물을 끌고 다니며 여기에 걸리게 하는 방법과 棒受網이라 하여 한쪽에 불을 켜서 고기를 유인한 후 반대 방향에 燈을 옮기며 배 밑으로 고기떼가 모여 나갈때 반대편 그물 속으로 일망 타진하는 방법을 쓴다.

産卵期 때는 棒受網을 이용하지 않고, 자리거나 가마니를 海面에 띄워두면 이곳을 産卵場所로 모여드는 삼마를 손으로 잡는 手獲法도 있다.

굴

굴의 生産期는 10월부터 시작되지만 진짜로 맛이 좋은 시기는 겨울철이다.

굴의 成分은 글리코젠이란 일종의 澱粉質이 대부분이고 蛋白質은 얼마되지 않는다.

생굴의 싱싱한 맛, 초간장의 술 안주용으로 굴의 튀김 料理 등은 天下一味이다.

우리나라 굴 生産地는 西海와 南海일대 진반에 걸쳐 있고 특히 「안의 굴」은 옛날부터 물으로 맛으로 유명한 곳이다.

東海는 江原道 草島里海岸의 湖水에서 生産되는 굴이 크기로서 유명하다.

굴 한個가 찻시 하나에 꼭차는 정도의 큰빵만한 것이 있다.

西洋人들도 굴을 좋아하기는 이만저만이 아

니다.

BC50年頃 로마의 시지가 英國을 侵入한 목적의 하나는 데임즈江 河口的 굴을 따가지고 오는 것이 었다고 傳해질 정도로 굴 料理를 좋아 했다고 한다.

地中海地方에도 굴이 많이 生産되고 있지만 그 生殖방법이 우리나라 굴과는 좀 다르고 내부 살은 비슷하나 맛과 껍질 색깔이 다르다.

우리나라 굴은 産卵期 때 수컷이 海水中에 精子를 放出하고 여기에 刺戟을 받아 암컷이 알을 産出하고 水中에서 受精하여 孵化한다.

地中海굴은 암컷이 알을 體內에 머무르게 하고 外部로부터 精子를 받아들여 體內에서 孵化, 그리고 어느 정도 자라면 밖으로 헤어나온다. 그리하여 적당한 시기에 一定한 場所(바위 같은 곳)에 附着하여 굴로서 成長하는 것은 우리나라나 마찬가지로 이다.

즉 우리나라 굴 生殖方法을 卵生型이라 하고, 地中海 것은 幼生型이라 부른다.

分類學上으로는 卵生型을 Crassostrea屬 幼生型을 그냥 Ostrea屬이라고 부른다.

세계의 대부분의 굴은 卵生型이며, 이 굴의 産卵數로 幼生型 보다 훨씬 많이 낳게 된다.

굴의 産卵期는 여름철이니까 이때는 生殖腺이 成熟하는데 營養이 빼앗겨 굴살의 맛이 멀어진다. 그러나 産卵期가 지나가면 점차 굴리코겐이 蓄積되어 가을철에서 立冬頃에 맛이 제일 좋아진다. 그래서인가 西洋 사람들은 R字가 없는 月(May, June, July, August) 月의 굴은 먹지 말라는 格言이 있다.

다시마

비빔밥의 튀팍, 제사상의 탕국거리등 다시마국의 특이한 맛은 天下 一味이다.

다시마의 수확기는 여름철이지만 生殖期는 겨울철이다. 그리고 여름에 따서 乾燥시켜 食

用으로 利用되는 時期는 가을철에서 겨울에 먹는다.

다시마(Laminaria ; 褐藻類)는 昆布, 布草, 海布, 海昆布, 海帶菜, 海菜 등으로 부르는 바다의 植物이지만 陸上植物과는 전혀 특이한 점이있다.

뿌리에서 營養을 吸收하지 않고 잎에서 줄기에서 海水속의 養分을 吸收한다.

뿌리는 몸을 지탱하는 역할 뿐이다.

다시마는 꽃이 피지 않고 잎이나 줄기에 작은 보자기 같은 것이 생겨 그 속으로부터 遊立子라 부르는 微粒子들이 나와 바다 속으로 돌아 다니면서 싹이 트고 차차 커져서 암컷수컷으로 갈라지고 후에 수컷에 精子가 방출되어 암컷의 卵子에 受精되어 적당한 時期에 바위돌에 附着하여 뿌리가 생기면서 다시마로서의 발육이 시작된다.

다시마의 成分은 주로 沃素, 그리고 칼슘, 磷등의 礦物性이 풍부하다. 그 中에서도 沃素는 우리들이 먹는 飲食物中의 어느 물질 보다 최고로 많이 포함되고 있다.

즉 野菜에 포함된 沃素含有量의 2백~5백배나 된다.

다시마의 특이한 맛은 글타민酸소다로 有名하다. 보통 水分16, 蛋白質 23, 脂肪 1.2, 炭水化合物 28, 纖維 4.3, 灰分 28, 알긴酸 17로 分類한다.

다시마의 100g의 熱量은 218cal.

柿

감(柿) 또한 가을의 상징. 나무가 지에 주렁 주렁 매달린 朱紅色의 감을 보면 어릴 때 늘던 고향 생각이 절로 난다. 노란빛 未熟감을 따서 껍질을 꺾어 햇볕에 말리면 꽃감(乾柿 혹은 串柿)이 된다.

완전히 마르기 前에 말랑말랑한 것이 그렇게 맛이 좋아 몰래 훔쳐 먹던 일, 혹은 나무에 달린 감을 까치가 쪼았거나 벌레가 먹으면

홍시(紅柿)가 되는 경우가 있다. 하나 둘, 어딘가 붙어 있어 매일 눈이 빠지도록 하늘을 쳐다본 일들이 생겨난다.

감은 우리나라를 비롯 中國 日本등지에서만 자라는 東洋 특유의 植物이다.

대개 단감(甘柿)과 뽕은 감(澁柿) 두 종류가 있지만 元來 대부분 未熟할 때는 다 뽕다.

차차 成熟해 가면 뽕은 것이 빠져나가고(이것을 脫澁이라 부른다) 단감이 되고 만다.

그런데 완전 成熟하지 않아도 단감이 있다. 이것을 澁柿과 區別하여 甘柿라 부르지만 사실은 뽕은 맛을 내는 물질(「디프울」이라 부르는 「단닌」의 一種)이 전혀 없는 것은 아니다.

말하자면 「단닌」成分이 果實속에서 없어지는 것이 아니라 굳게 굳어 凝固하여 非水溶性이 되니까 입속에 들어가도 뽕은 것을 느끼지 않는다는 것 뿐이다.

속을 보면 「단닌」이 凝固한 까만 斑點이 보인다.

이것은 아마 澁柿이 突然變異해서 생긴 新種이 아닐까 생각된다.

澁柿의 自然脫澁은 확실한 것은 모르나 감속에 있는 酵素가 작용하는 것이 아닌가 본다.

그리고 반드시 種子가 생기고 부터가 아니라 無種子감도 脫澁한다.

대개 11월 지나서 서리(霜)가 내린 후 완전 脫澁하여 紅柿로 변하는 것이다.

酵素의 脫澁作用은 酵素가 없을 수록 잘 된다.

고로 人工脫澁 方法은, 독속에 密閉해 두거나 혹은 물이나 소금물에 담가 두거나 혹은 燒酒나 淸酒속에 넣어 두거나 혹은 炭素계스를 채워 두면 주변에 酸素가 없어져서 酵素作用이 활발하게 일어난다.

그리고 溫度가 높을 수록 脫澁 현상이 빨라

진다.

그런데 오래 保管하려면 低溫속에 長時間 걸려 만든 것이 좋다.

과한 생감(未熟柿)을 절구에 쪼개 물을 섞어 가면서 뺏돌로 갈아 잠시 두었다가 주머니에 넣어 짜면 단닌이 섞인 柿澁이 된다. 이것을 一番澁이라 부르고 그 찌꺼기에 물을 섞어 또 짜면 二番澁이 나온다.

이것을 密閉한 그릇속에 半年가량 두면 質 좋은 柿澁이 된다.

柿澁은 濕氣나 腐敗를 防止하니까 종이에 발라 澁紙를 만들면 벌레가 달라붙지 않은 包裝紙가 된다.

이 澁紙에 옷칠한 것으로 부채를 만든다.

柿澁에 燒酒를 타서 위에 맑게 뜬 물을 바르면 손발에 서리탄곳(霜癩)에 좋다.

이것을 강물에 넣으면 물고기가 취해서 떠오른다.

또 연한 감잎(柿葉)이나 감꽃은 튀김 料理로도 天下第一味.

木材는 일반적으로 黃色이지만 마르면 灰白色으로 변하고 心部는 연한 黑色이 되는데 진흙속에 묻어두면 純黑色으로 변한다.

이것을 黑柿라 부르고 고급 장롱의 前面裝飾用으로 옛날부터 貴重한 木材로 애용되어 왔다.

여물고 지밀하며 比重은 0.74, 즉 가볍고 단단해서 工作하기가 쉽다. 그래서 고급 사진틀, 주산, 짓가락, 장기, 경대, 尺, 머리빗 등 製品에 많이 쓰여 왔다.

감나무, 이야말로 우리들의 貴重한 生活必需品의 資源植物이다.

잎과 꽃, 열매는 食用으로, 木材는 고급 製飾品으로, 柿澁은 化工藥品으로 人間을 위해서 奉仕하고 있다는 것을 잊을 수 없다.

고로 감나무를 많이 심읍시다.