경제지표

(%)

코스피	코스닥	원·달러 환율
3087.55	964.58	1118.50
−42.13	−6.11	+2.50

금리·유가 (02.03)

(%)

CD (91일)	0.73	−	국고채(3년)	0.97	▼0.01
콜 금리	0.45	▼0.02	회사채(3년)	2.06	−
휘발유(02.04)	1452.32	▲0.19	두바이유(달러/배럴)	57.69	▲0.98
고급휘발유(02.04)	1690.00	▼0.01	WTI	55.69	▲0.93

환율

※ KEB하나은행 제공

미국(USD)	1118.50	▲2.50	스위스(CHF)	1242.16	▲0.99
일본(JPY100)	1063.31	▲1.11	캐나다(CAD)	873.56	▲0.80
중국(CNY)	173.01	▲0.33	뉴질랜드(NZD)	804.87	▲1.02
유로(EUR)	1343.15	▲1.77	홍콩(HKD)	144.28	▲0.30
영국(GBP)	1520.99	▼1.40	브라질(BRL)	208.92	▲1.04

오늘의 고사성어

突不燃不生烟
돌 불 연 불 생 연
아니 땐 굴뚝에 연기 날까. '원인 없이는 결과도 없다'는 말로 어떤 소문이든지 반드시 그런 소문이 날 만한 이유가 있다는 말

東家食西家宿
동 가 식 서 가 숙
동쪽 집에서 밥 먹고 서쪽 집에서 잠을 잔다는 뜻 일정한 거처 없이 떠돌아다니며 얻어먹고 지낸다는 말

東家之丘
동 가 지 구
이웃에 사는 유명한 사람을 미처 알아보지 못함을 비유하는 말

출처: 가가대소 성어정리
편저: 왕원근(王元根, 왕필)

피아니스트 임동민·동혁 형제 첫 전국투어… 20일 통영 시작

피아니스트 임동민·임동혁 형제가 데뷔 이후 처음으로 함께 피아노 듀오 무대를 선보인다. 다음달 3일 예술의전당 콘서트홀에서 열리는 듀오 리사이틀은 20일 통영을 시작으로 대구, 부산, 인천, 제주, 광주까지 이어지는 전국투어의 일부다.

이번 공연은 올해 제18회 쇼팽 콩쿠르를 앞두고 열리는 쇼팽 콩쿠르 스페셜 갈라 콘서트의 일환으로, 1부는 쇼팽의 곡들을 연주하고 2부는 피아노 듀오 무대로 꾸민다.

공연 1부에서는 쇼팽 스케르초 1·3번을 임동민이, 쇼팽의 발라드 1번과 녹턴 8번을 임동혁이 연주할 예정이다. 쇼팽에 대해 임동혁은 '가장 완벽한 작곡가', 임동혁은 '가장 친숙한 작곡가'로 꼽은 바 있다.

2부에서는 슈베르트 네 손을 위한 환상곡, 라흐마니노프 두 대의 피아노를 위한 모음곡 중 로망스, 타란텔라를 연주한다. 슈베르트 네 손을 위한 환상곡은 드라마 OST 등으로도 자주 연주돼 대중적으로도 널리 알려진 곡이다. 마지막 곡인 라흐마니노프는 특유의 로맨틱하고 화려한 선율이 돋보이는 곡이다.

피아니스트 임동민·임동혁 형제는 2005년 쇼팽 국제 콩쿠르에서 공동 3위(1위 라파우 블레하츠)에 올랐다. 1927년 시작된 이래 78년 동안 단 한 번도 없던 쇼팽 콩쿠르 최초의 한국인 입상자 및 최초의 형제 입상자로 주목받았다. 쇼팽 콩쿠르 이후 두 형제는 늘 쇼팽 스페셜리스트라는 수식어가 따라다녔다. 이후 나란히 쇼팽 앨범도 냈다. 주로 낭만 쪽 레퍼토리를 선보인 것도 비슷하다.

하지만 각자 음악의 길을 걸어가고 있다.

크레디아
임동민·임동혁 듀오 리사이틀 포스터

임동민은 후학을 양성하는 일에 집중하며 활동을 병행하고 있으며, 2019년에 소니레이블에서 슈만·쇼팽 앨범을 8년 만에 발매하며 세간의 호평을 받았다. 독주 무대 위주로 활동을 펼쳐온 임동민과 달리 임동혁은 꾸준히 독주 및 협연 무대를 비롯, 실내악 무대에도 관심을 기울여 왔다.

'임동민&임동혁 듀오 리사이틀'은 다음달 3일 오후 7시 30분 예술의전당 콘서트홀에서 열리며, 티켓은 5일부터 예매할 수 있다.

이번 공연을 주최하는 크레디아는 "임동민은 자신의 연주에 대해 '인생이 변하듯 해석도 변화가 있었다', 임동혁은 '자신이 겪은 희노애락을 피아노에 담고 싶다'라고 말한 바 있다. 평생을 피아노와 함께 음악을 마주하며 살아온 형제의 음악인생을 들여다보는 의미있는 시간이 될 것이다"고 밝혔다.

스카이데일리/뉴시스

베트남 새댁이 고향의 맛 전하는 사랑방

맛있는 동네 산책
유성호 맛 칼럼니스트

필자 제공
'고향식당'의 주력 메뉴인 소고기 쌀국수와 분짜, 반세오.

서울에 '미슐랭 가이드'가 있다면 지방은 '머글랭 가이드'가 있다. 지난해 말 충남 아산에서 시작한 '머글랭 가이드'는 서울이 아닌 지역에서 훌륭한 음식을 제공하는 식당을 발굴해 소개하는 프로젝트다. 정치·경제·사회·문화 등 거의 모든 분야에서 서울 집중이 심화되고 있는 가운데 외식 분야만큼은 서울뿐 아니라 전국에도 강자가 많다는 것을 알리는 게 목적이다.

'머글랭 가이드'는 가급적 소박한 노포, 성실한 주인, 간명한 맛을 추구하는 식당을 찾아갈 예정이다. 가족이 먹는다는 마음으로 좋은 식재료를 사용해 음식을 맛있게 잘하고, 손님에게 친절한 집, 궁극적으로 가성비·가심비 좋은 식당을 찾을 것이다.

특히 아산은 '머글랭 가이드' 발상지이기 때문에 자주 소개할 예정이다. 아산 '머글랭 가이드'는 이곳에서 30년 가까이 교직에 몸담고 있는 순천향대학교 중문과 홍승직 교수의 다년간 임상(?)을 거친 신뢰성이 확보된 리스트다. 홍 교수의 이야기를 들어 보자.

"아산 온양에서 직장 생활 30년이 되어 간다. 정리 차원에서, 세계 음식점은 아니고, 그동안 다녔던 아산 온양 인근의 식당을 소개하기로 한다. 그리하여 '머글랭 가이드'라고 부르기로 한다. 맛집 소개가 아니다. 식생활 소개다. 여기 언급된 식당이 제발 TV에 나오지 말기를 두 손 모아 기도한다. TV에 나오지 않아도 충분히 손님이 많은 식당이다. 괜히 TV에 나와서 수용 한계를 넘도록 손님이 몰려드는 걸 별로 좋아하지 않는다."

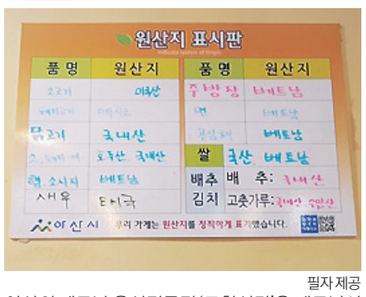
그러면서 홍 교수는 "내 직장은 신창면에 있다. 신창면은 한국의 유서 깊은 두 성씨 표씨와 맹씨의 본향으로, 아득한 저 옛날 중국에서 배를 타고 건너와서 신창에 정착했다고 한다. 바다가 움푹 들어온 만에 흙을 채워 길 뚫고 땅 만들기를 좋아했던 박정희 전 대통령이 아산만 방조제를 쌓기 전까지 신창면의 이웃 선장면까지 바닷물이 들어왔었다. 사실 홍가네도 중국에서 건너왔다는 기록이 있다. 다만 조금 위쪽으로 표류(?)하여 경기도 남양만에 도착했다고 한다. 그래서 남양 홍씨라나 뭐라나"라며 동네 소개와 성씨들의 유래를 곁들였다.

신창은 맹씨·표씨, 남양 홍씨 세거지

신창 표씨는 신창면을 본관으로 하는 성씨로 중국 5대 10국 시대 후주가 망하면서 장(張), 방(方), 위(魏), 변(邊), 윤(尹), 진(秦), 감(甘), 황보(皇甫) 등 8개 성씨가 함께 고려에 들어와 귀화해 신창 표씨 시조가 됐다고 전해진다. 고려 충숙왕 때 온창백(溫昌伯)에 봉해진 표인려를 중시조로 하고 세계(世系)를 이어오고 있다.

신창 맹씨 역시 신창면을 본관으로 하는 성씨로 시조는 우리에게 잘 알려진 맹자다. 아산 입향조는 맹의라는 인물이다. 조적의 난을 평정하는 데 공을 세워 충선왕 때 신창백(新昌伯)에 봉해져 신창을 본으로 삼게 됐다. 조선 초 우의정과 좌의정을 역임하였던 맹사성이 유명하다. 신창면에는 이들 표씨와 맹씨 관련 유적들이 제법 남아 있다.

남양 홍씨는 경기도 화성시 남양읍에 자리를 잡은 성씨로 남양의 옛 지명은 당성(唐城)이다. 지명에서 알 수 있듯이 중국과 밀접한 관계가 있다. 당성이 있는 남양지역은 중국과의 교통로로써 중요한 역할을 했고 통일신라 때는 당성진을 설치해 청해진과 함께 신라 해군의 근거지였다. 남양 홍씨는 조선 시대 10대 문벌 중 하나로 손꼽힐 정도로 많은 과거 급제자를 배출한 집안이다.



필자 제공
아산의 베트남 음식전문점 '고향식당'은 베트남서 귀화한 이혜란 씨가 3년 전 문을 열었다. 사진 상단이 '고향식당' 대표 이혜란 씨. 원산지 표시판에 주방장 원산지가 베트남이란 표기가 웃음을 자아낸다.

충남 아산 모종동 소재 베트남 음식점 '고향식당'

이처럼 아산 지역은 예부터 중국과의 교류가 많았던 곳이다. 최근에는 다문화 인구도 꾸준하게 늘어나는 추세다. 2014년 아산시 총 인구 30만7336명 중 외국인이 1만3382명이던 것이 지난해에는 33만3105명 중 1만6976명으로 전체 인구와 외국인 수 모두 늘었다. 이 같은 증가세는 국제결혼, 외국인 근로자와 유학생 유입이 주된 이유다.

이번에 소개할 아산시 모종동에 위치한 '고향식당'은 국제결혼을 통해 한국에 정착한 베트남 출신이 운영하는 곳이다. 베트남은 우리나라와 공통점이 많은 나라다. 그 중 음식 분야에서는 발효음식이 발달한 공통점을 가지고 있다.

베트남과 한국은 발효음식 공통점 있어

베트남은 동남아 인도차이나 반도의 동쪽에 위치하고 면적은 한반도의 1.5 배, 인구는 9620만명으로 1억명에 육박하고 있다. 남북으로 1650㎞나 되는 긴 해안선은 풍성한 어족자원의 보고다.

그래서 베트남 음식은 해안 지역에서 나는 풍부한 해산물을 이용한 것이 많은데, 젓갈인 느억맘(Nước Mắm)이 대표적이다. 느억맘은 멸치와 비슷한 까껌(Cá Cơm)이란 생선에 소금을 넣고 수개월간 발효해 만들고 우리 간장처럼 음식의 간을 맞출 때 넣는다.

메콩강 삼각주를 보유하고 있는 하류 지역은 비옥한 땅으로 인해 쌀농사가 잘 된다. 그래서 쌀을 원료로 하는 음식이 발달했다. 베트남은 19세기 들어서 프랑스 식민지가 되면서 서구문화, 특히 프랑스 생활양식이 유입됐다.

이처럼 베트남 생활문화는 동서양의 융합이 특징인데, 이는 음식문화에도 영향을 미쳤다. 이들 문화가 융합하면서 발달한 음식이 베트남을 대표하는 '퍼(phở)'다. 퍼는 베트남 전통요리라기보다는 19세기 후반에 나타난 새로운 음식 문화란 표현이 맞다.

베트남 음식은 중국 영향으로 음양 조화를 중시한다. 찬 성질 재료를 요리할 때는 맵고 뜨거운 양념을 한다. 몸에 열을 나게 하는 음식에는 차가운 성질의 채소를 함께 먹는 식이다. 국수에 곁들여 나오는 채소나 향채도 같은 맥락이다. 고수 같은 경우 한국인들에게 호불호가 갈리지만 음식 궁합을 위한 이유 있는 조합이란 측면에서 가급적 첨가해서 먹는 것이 좋다.

우리에겐 쌀국수로 잘 알려진 베트남 요리인 퍼는 일반적으로 소고기 육수로 만든 '퍼보(phở Bò)'를 말한다. 퍼는 베트남의 수많은 국수 종류 중 하나다. 베트남 국수 전체를 아우르는 말은 아니다. 스파게티가 이탈리아 파스타의 하나인 것처럼. 베트남 말에는 '국수'라는 단어가 없다. 개성이 강한 면 요리가 많아 국수란 단어 하나로 규정하기 힘들어서가 아닐까 추측해 본다.

퍼는 쌀국수 일종 19세기 말에 등장

퍼는 프랑스 식민지 시절 방직산업이 활발했던 남딘지역에서 프랑스인과 베트남인들 모두의 입맛을 충족시키기 위해 만들어진 음식이다. 남딘은 하노이에서 100km가량 떨어진 지역이다. 지금도 하노이의 유명 퍼 식당 주인 중에는 남딘 출신이 많은 이유다.

퍼는 0.5cm 정도 넓이의 납작한 쌀면을 말한다. 퍼보다 가는 면은 분이라고 한다. 갈색 면은 반다, 반건조 면으로 우리의 중면 정도는 후띠에우라고 한다. 쌀에 찰기가 좋은 타피오카 가루를 섞으면 바인까인, 두툼하고 거친 까오러우, 당면인 미엔, 달걀과 밀가루로 만든 미, 얇고 넓은 모양의 반호이 등이 있다.

우리나라에 쌀국수가 들어온 것은 88서울올림픽 때 베트남, 태국 등 동남아시아 음식이 선보인 이후 2000년대 들어 이들 국가에 여행객이 늘면서부터다. 또 이들 국가 노동자의 국내 노동시장 진출, 국제결혼으로 인한 다문화 가정 증가 등이 주요 원인이다. 이주 노동자들과 국제결혼을 통해 국내에 장기간 체류하면서 이들을 위한 음식점이 늘어났다.

쌀국수를 앞세운 베트남 음식은 한국인의 식생활과 맞아떨어지면서 폭발적인 인기를 끌었다. 쌀뿐만 아니라 요리에 주로 쓰이는 숙주, 고추, 각종 채소들이 우리 식재료와 많이 겹친 것도 인기의 한 요인이다.

쌀국수의 소고기 육수, 특히 뜨거운 국물은 해장 문화에 익숙한 한국인의 입맛을 빠르게 사로잡았다. 이 같은 인기에 힘입어 베트남 쌀국수 체인 브랜드가 빠르게 늘었고 지방 소도시까지 쌀국수 전문점이 들어섰다.

아산에도 다양한 이름의 베트남 음식점이 있다. 월남쌈, 월남선생, 메콩타이, 하이베트남 등 상호만으로도 단박에 베트남 전문 음식점이란 것을 알아차릴 만한 곳도 있지만 '고향식당'처럼 마치 한식당으로 착각할 만한 곳도 있다.

베트남서 귀화한 이혜란 씨가 개업

'고향식당'은 베트남에서 한국으로 시집온 지 16년 된 이혜란 씨(귀화명)가 운영하는 쌀국수 전문점이다. 대부분 국제결혼을 한 다문화가정 여성들처럼 혜란 씨도 육아와 경제활동을 병행했다. 아르바이트로 소일거리를 하다가 직장에도 다녔다. 그러다가 그동안 성실하게 저축한 자금과 퇴직금을 모아 3년 전 '고향식당'을 열었다. 혜란 씨는 요리를 기술적으로도 잘하지만 심리적인 부분이 중요하다는 것을 잘 알고 있다.

"요리는 예술이라고 생각합니다. 만드는 사람의 기분과 생각에 따라 맛도 변할 수 있으니까요. 이것은 제 경험입니다. 평소에 잘하고 맛있는 요리도 기분이 안 좋을 때는 맛이 없습니다. 그런데 사랑하는 사람에게 맛있는 요리를 해줘야겠단 생각이 들면 재료가 아무리 부족해도 맛있는 음식이 만들어집니다. 제 할머니 말씀인데요, 그것을 손맛이라고 한답니다."

'고향식당'이란 상호는 자신처럼 한국으로 이주해 온 베트남인들이 마치 고향에 온 것처럼 평안한 곳이 되길 소망해서 지은 것이다. 마치 '작은 베트남'에 온 마음이 들길 바란다고. 그래서 식당 한쪽 벽엔 소박하지만 베트남 소품도 걸어 놨다. 처음엔 베트남인과 한국인이 반반 비율로 왔지만 지금은 한국인이 70% 정도 차지한다. 그만큼 입소문이 나면서 자리를 잡고 있는 모양새다.

'고향식당' 주 메뉴는 소고기 쌀국수인 퍼보와 해물볶음 쌀국수, 소고기볶음 쌀국수, 비빔쌀국수 등 국수 종류와 돼지고기 덮밥, 해물 볶음밥, 소고기 볶음밥 등 밥 종류 그리고 월남쌈, 분짜, 짜조, 반세오, 반미, 모닝글로리 볶음, 해물야채볶음, 곱창볶음, 라오우 등 요리다.

전반적으로 요리 디테일이 베트남 본토나 국내 쌀국수 프랜차이즈 전문점에 비해선 약하지만 가격을 따지면 선방이다. 쌀국수는 비주얼 면에서 프랜차이즈에 버금간다. 육수는 베트남 본토나 프랜차이즈와 사뭇 다르다. 베트남 소, 한우, 미국산 소의 맛이 모두 다른 데서 기인하는 차이다.

육수 풍미를 좀 더 깊고 묵직하게 내는 방법을 모색하면 수준급 식당으로 자리잡을 수 있겠단 생각이다. 혜란 씨가 요리하기를 즐겨 충분히 가능하리라고 생각한다. '고향식당'이 아산과 인근 지역에 사는 베트남인들에게 안식을 주는 쉼터와 정보를 교환하는 사랑방으로 계속 역할을 다해주길 기원한다. 아울러 베트남 본토 맛과 디테일을 충실히 구현해 한 단계 업그레이드된 식당이 되길 기대한다.

필자 제공
퍼는 프랑스 식민지 시절인 19세기 후반에 방직공장 노동자들을 위해 만들어진 음식이다.