

천하의 부엌 오사카를 가다

전자공학과 안기조

이번 국제학부 동계 문화 체험의 목적지는 오사카였다. 가깝고도 먼 나라 일본에서 우리에게 가장 잘 알려진 이 도시는 과거엔 제 1의 교통의 중심지였고 현재는 도쿄와 함께 제 2의 교통의 중심지라 불리며 발달한 상업과 함께 정말 풍부한 식문화를 가지고 있다.

사실 전부터 일본연구회 활동을 하면서 일본에 대해 관심도 많았고, 교토에 교환학생을 다녀온 적도 있어서 오사카에 관해서는 잘 알고 있다고 생각했지만, 막상 살펴보니 주요 관광지 외에는 생각보다 아는 것이 거의 없다는 것을 깨닫고 이번 문화체험을 신청하게 되었다. 신청 후에 다시 오사카에 대해 새롭게 조사하면서 발견한 말이 "천하의 부엌"(天下の台所) 라는 말이었다.

오사카는 도호쿠, 시코쿠 등 일본 열도를 크게 지역별로 나누었을 때 간사이 지방의 중심지이다. 간사이 지방의 지역으로는 옛 고도인 나라부터, 1000년의 수도인 교토, 에도 말기 개항 이후 제 2의 무역항이 된 고베 등과 그 정 가운데에서 일본의 2대 교통 중심지를 차지하는 오사카가 있는데, 에도로 천도하기 이전까지 오사카는 고대에는 바다와 그 시대의 수도를 연결하는 교통의 요충지로 대륙문화를 받아들이는 첫 번째 문호로서 그 수혜를 누렸고, 중세이후 오사카 성의 축조와 함께 물자 교역지 및 상업도시로 발전하면서 에도시대에는 이미 에도, 교토와 함께 3대 도시가 되었다. 메이지 유신 이후에는 근대 공업을 발전시키고 개항을 함으로써 도쿄와 더불어 일본의 상권을 동, 서 2개의 상권으로 나누고 있을 정도의 전통 깊은 상업도시이다.

전통 깊은 상업도시이니 만큼 과거부터 현재까지 오사카는 많은 이들이 발걸음을 향하였고, 각지에서 모인 이들의 숫자만큼이나 갖가지의 요리가 생겨나 상업과 함께 식문화를 번성시켰던 오사카의 별명이 바로 "천하의 부엌"이었다.

이 말의 내막을 알고 나자, 나의 이번 동계 문화체험의 목표는 오사카 및 간사이 지방의 식문화를 알아보고 오자는 것이 되었다. 짧은 시간동안 그 무궁무진하게 거대한 식문화의 전체를 알아볼 수는 없겠지만 전체의 윤곽만은 볼 수 있었던 시간이 아니었나 싶다.

첫날 간사이공항에서 나오자마자 우리가 향한 곳은 오사카 외곽의 한 일식당이였다. さと라는 이름의 이 식당은 마을, 시골이라는 이름처럼 일본의 가정에서 맛볼 수 있을 법한 메뉴

를 팔고 있었다. 여기서 우리는 자루소바와 가츠동을 먹었는데 차가운 츠유에 면을 담가서 후루룩 먹는(すする) 이 면 요리는 츠유에 면을 담가서 먹기 전에 물기를 빼기 위해 소쿠리(ざる:자루)에 담겨져 나오는 면(そば:소바)이기에 자루소바라 불린다고 한다. 일본의 대표적 면 요리에는 라멘, 소바, 우동 등이 있는데 이는 사용되는 면에 따른 종류와 요리방법의 분류이



기도 한다. 소바는 원래 메밀이란 뜻이었으나 메밀가루 반죽을 밀대로 넓게 펴서 말아 접은 후 가늘고 길게 썰어낸 면을 통칭하는 말로 바뀌었다. 나라와 헤이안 시대에는 구황작물로 쓰이던 메밀이었으나, 가마쿠라막부 중기에 송나라로 유학을 떠났던 승려들에 의해 메밀 등의 곡식 가루를 사용하여 면으로 만드는 요리법이 전파되면서 전해져, 에도시대에 풍차제분이 활성화되며 면류를 전국적으로 퍼뜨렸다고 한다. 오늘날에는 이 메밀의 함유량과 먹는 방법에 따라 다시 소바의 종류를 나눈다. 우리가 먹었던 자루소바는 크게 나눈 종류에서 따뜻한 소바(温かいそば)와 차가운 소바(冷たいそば) 중 차가운 소바에 속하는데, 차가운 소바는 같이 첨가해서 먹는 재료에 따라서 종류가 다시 나뉘게 된다. 따뜻한 소바 역시 첨가된 재료에 따라 종류가 나뉘는데, 먹는 방법에 따라서는 따뜻한 소바의 경우 소바를 삶아 그릇에 담고 따뜻하게 끓인 썬유를 끼얹어(かける:카케루) 먹는다고 하여 카케소바라고도 한다. 차가운 소바의 경우, 면을 썬유에 찍어먹으면(つける:츠키루) 츠키소바, 면에 썬유를 골고루 부어(ぶっかける:붓카케루) 먹으면 붓카케소바라고 한다. 먹는 방법으로는 사진에서 보이는 썬유가 담긴 호리병에서 옆의 빈 술잔 모양의 잔(とくり:도쿠리)로 썬유를 옮겨 담고 기호에 따라 옆의 파, 생강 등을 섞은 후 소바를 적정량 집어 도쿠리의 썬유에 찍어 먹는다.

면과 밥을 함께 먹는 것은 일본에서는 흔한 일인데, 이날의 정식 역시 소바요리와 밥 요리인 가츠동이 함께 나왔다. 그런 탄수화물을 선호하는 일본인의 식습관 때문에 일본에서는 그에 관련된 건강 문제에 대해 많은 연구가 있다고 한다. 탄수화물 선호기반의 식습관을 가지면서도 비만인 이들이 길거리에 흔히 보이지 않는 이유는 그들의 특유의 "다이어트(ダイエット)"에 대한 강박관념 때문이 아닌가 싶다. 실제로 길을 가다 보면 식이요법 관련 식품 또는 약품이 수십 개씩 나열된 드럭스토어를 볼 수 있고, 먹는 음식마다 강박증에 걸릴 것 같이 칼로리 표시가 되어있다. 이에 관해서도 언젠가 따로 조사를 해보고 싶다.

중간에 오사카의 도톤보리에 들리게 되었는데 이곳에서 약 1시간가량의 자유 시간을 이용하여 우리 조는 타코야끼(たこ焼き)를 먹게 되었다. 오사카하면 가장 먼저 생각날 정도로 대표적인 음식인 이 타코야끼는 1935년 경 오사카에서 개발된 문어(たこ:타코)를 잘게 썰어 구운 요리(야키:야끼)라는 이름대로 반죽을 전용 틀에 넣고 잘게 썬 문어를 넣고 구운 요리이



다. 2차대전 직후 점점 퍼지기 시작하여 현재는 일본을 대표하는 음식이 되어 그 전용 틀이나 둥글둥글한 모양은 이미 타코야끼의 트레이드 마크라고 해도 과언이 아닐 정도로 유명하다. 이날 갔던 타코야끼 가게는 4년 전에 처음 오사카에서 가본 가게였는데 아직까지 있는

것을 보고 반가워서 갔더니 사장님이 2개를 서비스로 주시기도 하셨다.

첫날의 일정을 마치고 호텔로 가기 전 마지막으로 간 곳은 저녁 식사를 위한 식당 “なづ(나기)”였다. 이 식당에서는 샤브샤브를 먹었다. 샤브샤브는 원래 중국에서 기원했다고 보지만 현재의 형태를 띄게 된 것은 1950년대 경 오사카로 보고 있다. 스키야키(すき焼き)와 비슷한 형태이지만 먹는 방법에서 차이가 있다. 우려낸 육수에 얇게 썬 쇠고기와 채소를



담가 익힌 후 폰즈(ポン酢)나 고마다레(胡麻ダレ)를 찍어 먹는 이 나베 요리는 현재에 와서는 쇠고기 뿐 아니라 돼지고기, 닭고기, 복어, 문어 등 다양한 식재료를 사용하고 있다. 한국의 냄비라는 뜻의 단어 나베(鍋、なべ)를 사용한 요리중 하나로 나베 요리에는 오뎅, 스키야키 등이 더 있다. 그중에서도 유명한 샤브샤브는 간편한 먹는 방법과 고급스러운 맛으로 현재는 대표적인 나베요리가 되었다. 이날 먹었던 샤브샤브는 정통의 소고기를 넣은 방식으로 고기와 야채를 여러번 우려낸 육수에 마지막으로 면을 넣어 먹었는데, 우리나라의 무한 리필과 비슷한 방식(食べ放題:타베호다이)이라 매우 배부르게 먹을 수 있었다.

둘째 날 부터는 자유일정이 들어갔는데 이날 점심으로 우리조가 선택한 것은 라멘이었다. 사실 우리가 들어간 이치란(一蘭) 라멘은 후쿠오카를 대표하는 음식으로 기본 양념에 면발의 익힘 정도, 국물의 진하기 정도, 매운 맛의 정도, 토픽의 종류를 자신이 직접 선택하는 고객 중심의 방식에서 유명해졌다고 한다. 라멘 자체는 중국에서 기원했다고 본다. 메이지 유



신 이후, 고베 등지에 생겨난 차이나타운에서 중국인들이 만들어 팔던 중국 면 요리가 일본인들의 입맛에 맞게 변화된 것이 현재의 라멘이라고 본다. 라멘은 각 지역에 따라 육수의 재료, 들어가는 양념, 면의 종류가 다르고 그에 따라 종류가 나뉘어 정말로 일본을 대표하는 음식이라 할 수 있다. 그중, 가장 대표적인 것은 돼지 육수와 중화면이라고 부르는 얇은 면을 사용한 종류이다. 이곳의 라멘 역시 돼지육수를 사용했는데 과거 닭을 사용한 흰 육수(鳥パイタン)을 사용한 라멘 집에서 일을 하였던 경험이 되살아나서 더욱 맛있게 즐길 수 있었다.

둘째 날의 저녁으로는 가츠동을 선택하였는데 가츠동은 일본식 덮밥인 돈부리의 한 종류이다. 이날 먹은 가츠동은 가츠, 우리말로 돈까스를 올린 덮밥으로, 위에 올라가는 재료에 따라서 무슨무슨동이라는 식으로 이름이 붙게 된다. 대표적으로 소고기를 올리는 규동, 닭고기와 계란을 올리는 오야코동, 돼지고기를 올리는 부타동 등이 있다. 밥 위에 재료를 올리고 거기에 재료와 맞는 소스를 올리는 것으로 완성되는 이 요리는 간단한 제작 방법과 간단한 식사 방법으로 일본 전역에 널리 퍼져 계절, 지역별 특색이 다양한 요리이다. 한국의 덮밥과 다른 점은 재료를 올리고 섞어먹지 않는다는 점인데, 젓가락을 사용하여 위의 재료를 먹고

아래의 밥을 먹는 방식으로 먹는다고 한다. 하지만 우리는 중간에 포기하고 결국 손가락을 사용하는 에피소드가 있었다.



셋째 날은 고베를 방문하여 고베규를 먹고 싶었지만 여러 여건상 먹지 못하고 헤메이다 첫 날 갔던 것과 비슷한 일식당을 들어가게 되었다. 이곳에서 선택한 메뉴는 카키치킨 정식이었다. 카키는 굴의 일본말로 겨울철 히로시마의 주 특산품이기도 하다. 지역 특색 상, 해산물과 밀접한 식문화를 가질 수 밖에 없는 일본에서는 겨울철 대게(カニ)와 함께 겨울을 대표하는 해산물이기도 하다. 보통 생굴을 먹는 우리나라와는 다르게, 생으로는 잘 먹지 않으며, 튀겨서 먹거나 구워서 먹는 것이 특징이다.



정식에 딸려서 우동이 나왔는데, 우동은 통통한 면에 다양한 고명을 올려먹는 것이 특징으로 올리는 재료와 먹는 방법 면의 제면방법 등에 따라서 다양한 종류로 나뉜다. 우동의 시작은 헤이안 시대에 중국으로부터 전해진 혼돈 또는 곤동이라는 요리에서 유래되어 점차 우동으로 변화한 것으로 전해지며, 소바와 함께 에도시대를 거쳐 대중화된 요리이다. 함께 팔려 나온 차는 호지차로 녹차의 찻잎을 볶아서 만든 차이다. 현재의 제조법은 교토에서 만들어진 것으로 보고 있는 이 차는 어느 음식점을 가도 있는 경우가 많아서 3박4일 기간 동안 우리의 입을 즐겁게 해주었다. 일본은 중국과 한국을 잇는 차의 나라로 다양한 찻잎의 종류 뿐 아니라 다양한 제조 방법으로 차의 종류가 매우 다양한 나라이다. 이 기간 동안 우리 역시 녹차와 호지차, 말차를 비롯하여 여러 차들을 접할 수 있었다.

마지막으로 넷째 날의 점심으로 스시를 먹게 되었다. 일본을 대표하는 요리인 스시는 어느 누구라도 일본을 연상하게 하는 요리이다. 밥에 소금과 식초, 설탕을 섞은 초밥 위에 신선한 생선의 사시미를 얹어 와사비 간장에 찍어 먹는 니기리스시를 보통 스시라 이른다. 스시 유래에는 여러 가지 설이 있지만, 동남아시아 지역의 생선저장법이나 이를 활용한 요리에서 영향을 받아서 만들어 졌다고 추정한다. 현대에는 북미에서 만들어진 캘리포니아 롤과 합쳐서 스시라고도 하지만, 우리가 아는 스시는 보통 니기리스시이다. 스시는 나라시대의 원형에서부터 이어진 것으로 보지만 현대의 스시의 형태는 1500년대 이후에 오사카에서 생겨난 하야즈시가 시초인 것으로 보고 있다. 니기리스시 외에도 군함초밥이라고 하는 마키스시, 초밥 위에 재료를 흠뿌리듯(ちらし) 담은 치라시스시, 긴 틀에 초밥과 재료를 넣고 찍어 눌러(おし) 모양을 만든 후 잘라먹는 오시즈시, 우리가 흔히 아는 유부초밥인 이나리즈시 등 종류가 다양하다.



3박4일 동안 천하의 부역을 느끼기 위해 정신없이 돌아다녔지만 가장 대표적인 음식만 몇 가지 느껴보는데 그치고 말았다. 우리가 일본 하면 떠오르는 대표적인 음식들을 맛보고 그 유래와 종류에 대해 알아보면서 대부분의 일본을 대표하는 음식들이 오사카에서 처음 만들어졌다는 점은 역시 천하의 부역이라 불릴 만 하다고 생각했다. 이 보고서에는 다 적지 못하였지만 그 음식들이 생겨난 이유, 전파된 이유 등을 보자면 역시 그 나라의 문화를 아는데 있어서 음식은 최고의 수단이 아닌가 한다. 이번 문화체험을 통하여 일본이란 나라의 식문화를 좀 더 알게 되었고 그를 통하여 일본이란 나라에 대해 더 이해할 수 있는 계기가 되었던 것 같다.