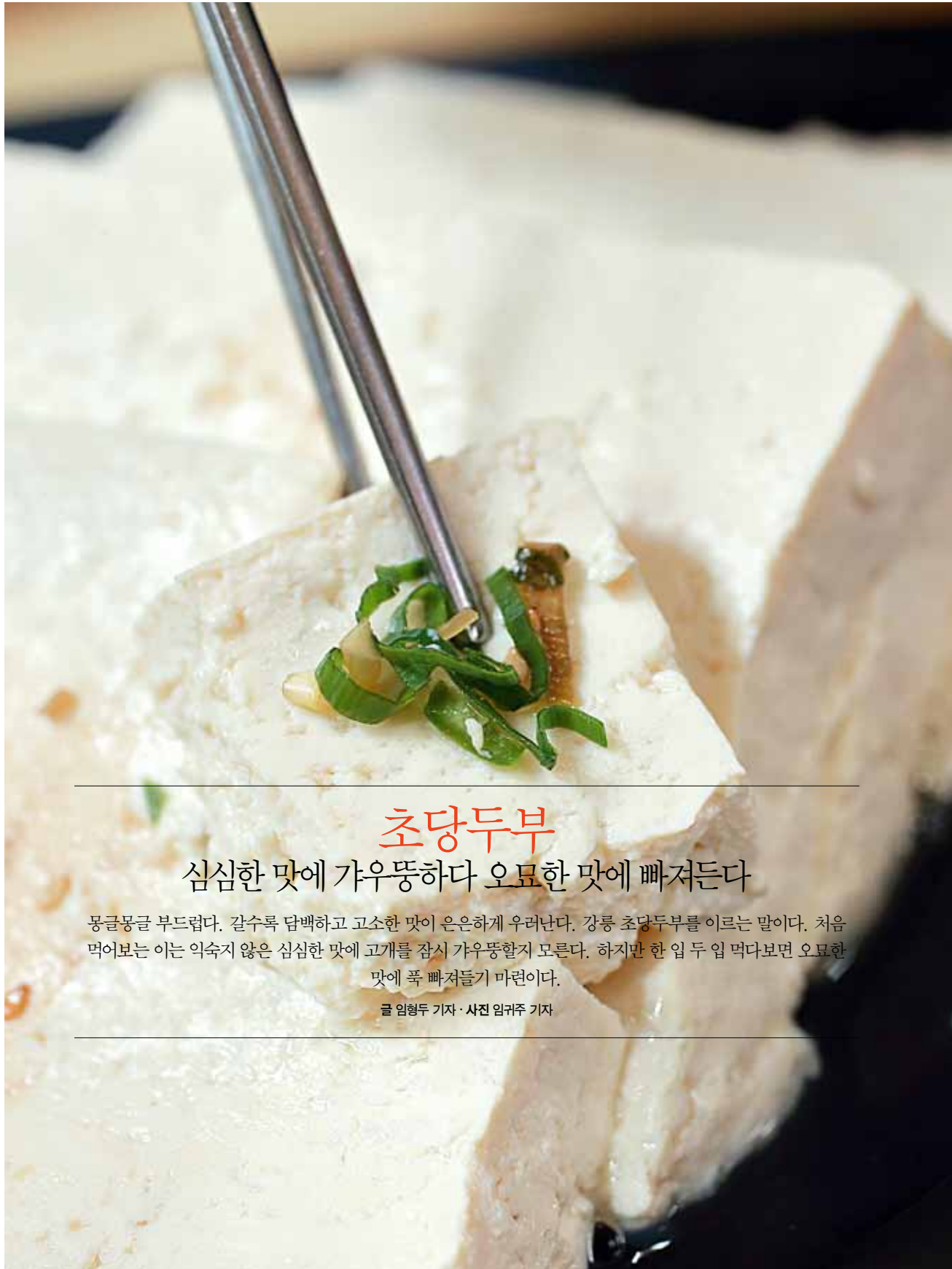




초당두부

심심한 맛에 가우똥하다 오묘한 맛에 빠져든다

몽글몽글 부드럽다. 갈수록 담백하고 고소한 맛이 은은하게 우러난다. 강릉 초당두부를 이르는 말이다. 처음 먹어보는 이는 익숙지 않은 심심한 맛에 고개를 잠시 가우똥할지 모른다. 하지만 한 입 두 입 먹다보면 오묘한 맛에 푹 빠져들기 마련이다.

글 임형두 기자 · 사진 임귀주 기자

초당두부는 무엇일까? 먹어본 이도 있겠지만 어디선가 이름만 들어 막연하다 싶은 이도 있을 것이다. 강원도 강릉을 대표하는 음식이 곧 초당두부다. 그 정체와 유래부터 살펴보자. 초당(草堂)은 말 그대로 ‘초가집’을 뜻한다. 서민이면 누구나 즐겨 먹고, 웬지 모르게 어머니의 품 같은 따스함이 배어 있을 듯 친숙한 이름이다. 그러나 알고 보면 이와는 다소 거리가 있다. 강릉 경포호 남쪽에 있는 마을 초당동. 청정한 솔숲이 우거진 동네다. 동해가 지척이어서 가만히 귀 기울이면 파도소리가 금방이라도 들려올 듯하다. 바로 여기에 초당두부마을이 있다. 두붓집 20여 개가 오순도순 사이좋게 들어앉아 있는 곳. 속 깊은 두부 맛에 끌려 특히 주말이면 찾는 이들로 붐빈다.

강릉부사 지낸 허엽의 호 ‘초당’에서 유래 ‘초당’은 조선 중기의 문신이자 성리학자였던 허엽(許曄·1517~1580)의 호다. 초당 허엽은 여류시인 허난설헌과 ‘홍길동전’ 작가 허균의 아버지. 그가 강릉부사로 재임할 때 탄생한 게 바로 초당두부였다. 두부 명칭과 마을 이름이 ‘초당’인 데는 이런 배경이 있다. 초당 허엽이 오기 전에도 이 지역 서민들은 두부를 만들어 먹었다. 하지만 소금기가 없어 맛이 퍽 싱거웠다. 강릉 동해의 수심이 깊고 바람



도 심해 천일염 생산이 어려운 터라 서민들은 소금기를 넣을 생각을 하지 못했다. 이에 초당은 바닷물이라는 천연의 간수로 두부를 만들었는데 특유의 맛이 소문나며 강릉의 대표음식으로 자리 잡았다. 땅과 바다, 그리고 인간이 함께 빚어낸 ‘명품’ 먹거리랄까. 초당두부는 강원도에서 나는 콩을 원재료로 한다. 이른바 ‘백태’. 밭에서 나는 쇠고기인 이 콩은 두부로 만들어 먹으면 소화율이 한결 높아진다. 단백질은 물론 칼슘, 마그네슘을 공급하기에도 최적의 식품이다. 초당두부는 크게 순두부와 모두부로 나뉜다. 순두부란 콩을 갈고 끓여 만든 것으로 일정한

1 초당두부의 초두부(위)와 모두부.
2 초당두부는 담백하면서도 고소한 맛이 일품이다.
3 초당두부와 그 상차림. 깍두기, 묵은지, 깻잎장아찌 등의 반찬이 곁들여진다.



형태를 갖추고 있진 않다. 일명 ‘초(初)두부’. 워낙 부드러워 씹지 않아도 곧잘 목으로 넘어간다. 초두부를 네모난 틀에 넣은 다음 무거운 돌을 얹어 물기를 빼낸 게 바로 모두부다.

인내와 정성이 있어야 좋은 초당두부만 들어져

초당두부를 만드는 과정을 들여다보자. 먼저 콩 불리기. 좋은 콩을 선별해 깨끗한 물에 넣고 장시간 불리는데 수온에 따라 시간차가 많이 난다. 여름엔 7시간가량을 담그고 추운 겨울에는 12시간 이상 불려야 한다. 이어 콩 갈기. 전통 방식으로는 맷돌에 갈았으나 요즘엔 대개 기계식 맷돌을 이용한다. 다음은 삼베천 형겅자루에 콩을 넣고 뜨거운 물을 부어가며 콩물을 거르는 과정. 여러 차례 반복되는데 보통 1시간 정도 걸린다.

형겅 아래로 흘러내린 콩물은 가마솥에 넣고 40분가량 끓인다. 이때 바닷물을 서서히 넣는데 이를 어떻게, 얼마나 넣느냐에 따라 맛이 달라진다고 한다. 이어 가마솥을 불로 가열하면 콩물이 서서히 응고된다. 소요시간은 약 40분. 완성된 초두부를 네모난 나무틀에 넣고 뚜껑을 덮은 다음 무거운 돌을 얹어 물기를 서서히 빼내며 완성하는 게 모두부다. 이 또한 30~40분이 걸리는데 이때 굳기를 잘 조절해야 부드럽고 고소한 맛이 극대화된다. 만드는 과정 자체에 인내와 정성이 요구된다. 두부는 곧 ‘기다림의 미학’이라는 말이 실감난다.



초당두부 만들기. 콩을 불려 맷돌에 갈고, 콩물을 걸러낸 뒤 가마솥에 넣고 바닷물과 함께 끓이면 콩물이 서서히 응고된다. 초두부를 네모로 자르면 모두부가 된다. 3대째 두부를 만드는 김영환씨가 그 과정을 보여주고 있다.

곳곳에 소나무숲이 우거진 강릉시 초당동의 초당두부마을과 마을입구의 표지판(아래).



최대한 옛 방식 지키며 맛 유지에 힘써

초당두부마을에서 3대째 두부를 만드는 김영환(63)씨는 “전통을 잇는 게 쉬운 일은 아니나 맛을 유지하는 가장 큰 비결이라고 여겨 최대한 옛 방식을 지키려 노력하고 있다”며 “손님들이 맛있게 드셔주실 때 가장 큰 보람을 느낀다”고 말한다. 2년 전 90세로 타계한 어머니로부터 두부 제조법을 22년 전에 이어받은 김씨는 섭씨 40도가 넘는 작업실에서 땀을 뻘뻘 흘리며 후계자인 아들 영훈(31)씨와 함께 두부를 정성껏 빚어낸다. 평일의 경우 새벽 2시부터 아침 8시 무렵까지 하루 한 차례, 주말에는 하루 세 차례 두부를 만든다.

주말이면 초당두부마을에서는 방문객들로 줄을 잇는다. 음식 맛이 좋다고 소문난 식당일수록 밖에서 줄을 서서 한참 동안 기다려야 할 만큼 붐빈다. 한 두부식당에서 만난 오상우(40)씨. 서울에서 일가족 4명과 함께 이 마을을 처음 찾아왔다는 오씨는 “역시 전통의 맛은 깊고 오묘하다. 동해와 경포대에서 바람 따라 불어오는 솔향기와 더불어 먹어서인지 더 맛있는 것 같다”며 흡족한 표정을 짓는다.

입안에서 부드럽게 넘어가고 소화 역시 잘돼 노인이나 어린이도 마음 놓고 먹을 수 있는 초당두부. 이 음식은 김치나 당근, 미역과 궁합이 잘 맞는다. 배추김치, 느타리버섯, 들깨가루,

양념장과 함께 끓인 두부전골은 언제 먹어도 시원하면서도 칼칼한 맛이 일품이다. 깍두기, 묵은지, 나물 무침, 고추장아찌, 깻잎장아찌 등은 두부의 묘미를 더해주는 절친한 동반자들이다.

초당두부도 시대 흐름에 맞춰 활발히 진화하고 있다. 두부마을에는 순두부짬뽕, 얼큰순두부, 해물순두부 등 매콤한 퓨전 음식이 속속 출현해 젊은 층의 입맛을 돋운다. 강릉농업기술센터 식품가공담당 김정숙씨는 “2018년 평창동계올림픽을 앞두고 초당두부밥상, 두부탕수, 두부샐러드, 두부삼합 등 업그레이드된 요리들이 다양하게 준비되고 있다”고 말한다. 초당두부의 고유성을 바탕으로 시대와 세대를 두루 포용하는 음식으로 더욱 발전시키겠다는 것이다. 초당두부마을은 2012년 문화체육관광부에 의해 전국의 5대 ‘음식테마거리 관광활성화 지원사업’ 대상으로 선정된 바 있다. ●

