

# 올가을엔 엄송이 돌솥밥 송이 향에 씹싸름한 엄나무순의 조화



1 춘양시장 안에 있는 동궁회관 2 송이와 엄나무순이 올라간 엄송이 돌솥밥

## 건강을 먹는다 엄나무순 돌솥밥

경북 봉화군 춘양읍 춘양시장 안에 있는 동궁회관은 대여섯 번은 찾은 곳이다. 근처를 방문할 일이 있으면 일부러 그곳을 찾아가길 정도였다. 이곳에서는 엄나무순을 주재료로 한 돌솥밥을 만들어 내놓는데, 다른 고장에서 접하기 힘든 엄나무순의 맛은 독특하고 맛깔스럽다. 파릇파릇한 색상의 톡 쏘는 맛을 내는 엄나무순은 지친 여행자들에게겐 더없이 반가운 음식이다.

씹쌀하면서도 미각을 자극하는 매력을 지닌 엄나무순은 인삼의 열배가 넘는 사포닌을 함유하고 있다. 또 각종 염증 수치를 떨어뜨려 성인병을 예방하는 데 많은 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 엄나무는 삼척, 대구, 울산을 잇는 백두대간 지역을 중심으로 자란다. 그러나 새순이 나는 시기가 보름 정도밖에 안 돼 많은 사람이 접하기가 어렵다. 바로 섭취하면 쓴맛이 강해 음식 재료로 사용되지 않았지만, 십여 년 전 이 식당에서 가공법을 개발했다. 늦은 봄 수확한 엄나무순을 진공 포장으로 냉동 보관해 쓴맛을 줄이면서도 특유의 맛과 색상을 그대로 살릴 수 있게 된 것이다. 많은 시행착오를 거쳐 돌솥밥 1인분에 100g 가량의 엄나무순을 넣으면 최적의 맛을 낼 수 있다는 것도 알게 됐다.

경북 봉화군의 향토음식점인 동궁회관은 몸에 좋은 엄나무순 등 독특한 음식 재료로 만든 돌솥밥을 내놓는다. 엄나무는 늦봄에 잠깐 새순을 내기 때문에 해충 피해가 적다. 따라서 농약 걱정에서 자유로운 음식 재료로 손꼽힌다. 각종 염증 수치를 떨어뜨리는데 탁월한 효능이 있는 엄나무순과 가을철 채취되는 송이로 만든 '엄송이 돌솥밥'은 식욕을 돋워준다.

글·사진 성연재 기자



봉화군에서도 엄나무순을 이용한 요리의 가능성을 인정, 엄나무순 돌솥밥을 봉화군 토속음식 제36호로 지정했다. 엄나무순은 식당에서 직접 재배하거나 주변 농가에서 재배한 것을 사용한다. 식당은 10여 년 전 문을 열었지만, 현재 주인 배선희 씨는 2015년부터 식당을 인수해 운영해 오고 있다. 엄나무순을 활용한 메뉴는 전 주인이 특허를 받아놓았기 때문에 로열티를 지불한 배씨 등 2명만 만들어 팔수 있다.



1 엄나무순 돌솥밥과 송이전골 2 맛갈스러운 밑반찬들 3 부추전  
4 가지미구이 5 엄나무순 돌솥밥



**송이 향 어우러진 엄송이 돌솥밥**

엄나무순 돌솥밥과 함께 가을을 맞아 난 계절 송이가 엄나무순과 함께 올라가 있는 '엄송이 돌솥밥'도 맛보기로 했다. 또 송이를 넣은 쇠고기 전골인 '송이전골'도 곁들였다. 먼저 엄송이 돌솥밥이 나왔다. 김이 모락모락 나는 돌솥에서 송이와 엄나무순이 가지런히 올라가 있는 밥을 덜어 깨와 김 가루가 든 큰 그릇으로 옮겼다. 그 위에 간장을 기본으로 한 이 식당만의 독특한 양념장을 얹어 잘 비볐다. 송이와 엄나무순 등 비밀 재료가 들어간 이 양념장은 향기로운 송이 향과 탁 쏘는 엄나무순의 향이 어우러져 있다.

송이전골은 향긋한 송이 맛과 쇠고기의 구수한 맛이 잘 배합돼 있었다. 봉화군을 상징하는 캐릭터가 송이인 만큼, 봉화 송이는 이 고장의 특산품이다. 해마다 가을철이면 주변 산에서 채취한 신선한 송이가 이곳 춘양에서 거래된다. 춘양시장 바로 앞에는 송이 직판장이 있는데, 정보가 빠른 여행 고수들은 이곳에 들러 송이를 직접 사간다. 깔끔한 밑반찬 10여 가지가 함께 차려졌다. 가장 맛있었던 것은 한약재인 당귀로 만든 당귀 장아찌였다. 찹사름함과 동시에 달콤한 맛이 어우러져 독특한 매력을 줬다. 고사리 등 다양한 나물무침도 훌륭했다. 돌솥밥을 비벼 먹을 때 듬뿍 넣어 먹기에 좋다. 양태구이와 가지미도 좋았지만, 특이한 것은 푸른 부추 색이 맛갈스러웠던 부추전이였다. 이 모든 밑반찬은 엄나무순 돌솥밥 하나만 시켜도 함께 서빙된다. 식당 주인은 나중에 오면 농이를 넣은 농이돌솥밥도 맛보라고 추천한다. 구수한 농이 맛을 돌솥밥에서 느낄 수 있다는 것이다. 봉화를 찾아야 할 이유가 또 하나 늘었다. ♡

**>> Information**

엄나무순 돌솥밥과 엄송이 돌솥밥 외에 송이전골과 송이 불고기 등 다양한 메뉴를 함께 맛볼 수 있다. 송이칼국수와 송이전도 있다.

