



# 전통 육포에 담긴 과학의 원리



글 | Tina Kim  
블루드 연주자 겸 한국 전통요리 연구가

한국의 육포는 전통적으로 소고기의 우둔살, 흥두께살을 사용하는데 우선 지방이 적고 육포를 만들었을 때 고기의 결이 가지런해서 그 씹는 맛이 일품인지라 예로부터 임금님이 가장 즐기는 일품 요리였을 뿐만 아니라 결혼식의 폐백음식으로서 으뜸으로 여겨 왔다. 필자는 이런 우리의 전통 육포를 만들 때마다 우리 전통 음식의 제조법에 숨겨진 과학의 원리에 대한 옛 조상의 지혜를 체험하며 존경심을 넘어 경외심이 전해오는 전율을 느끼곤 한다. 이런 느낌이 필자로 하여금 우리 전통 음식에 깊이 빠지게 하는 동력인 듯 싶다. 이제 우리 전통 육포를 만드는 과정에 숨겨진 과학적 원리에 대해 이야기하고자 한다.



## 핏물 제거의 과학적 원리

우리 전통 육포를 만드는 과정의 핵심에는 바로 삼투압이라는 과학적 원리가 곳곳에 숨겨져 있다. 먼저 육포를 만들기 위해서는 살코기를 열게 포를 뜬 후 생고기의 피를 완벽히 제거해야 비린 맛을 전혀 느낄 수 없는 살코기 만의 달달하고 고소한 우리 전통 육포의 원형의 맛을 재현할 수 있는데, 이때 우리 조상은 삼투압의 원리를 이용해서 살코기의 핏물을 완전히 제거하는 지혜를 발휘하였다.

전통 레시피에 의해 농도를 맞춘 용액이 일정시간 동안 살코기가 포함하고 있는 핏물을 외부로 배출시킨다. 그런데 참 신기한 것은 살코기로부터 핏물이 빠진 만큼 이 용액이 살코기에 채워지지 않는다는 점이다. 이는 빠져나온 핏물과 용액이 합쳐져 농도가 변함으로써 외부의 용액이 살코기로 침투하지 않는 원리인데 그 옛날에 어떤 지혜로 이 같은 신묘한 방법을 찾아냈는지 참으로 신기할 뿐이다.



1 핏물을 제거한 살코기는 다시 한 번 민포나 주방타월을 이용하여 수분을 완전히 제거한다.



2 전통 레시피에 의해 농도를 맞춘 용액을 두어 일정시간 동안 살코기가 포함하고 있는 핏물을 외부로 배출시킨다.

## 양념하기에 숨겨진 과학적 원리

이제 우리 전통 육포의 양념하는 방법에도 정말 기막힌 과학적 원리가 담겨 있어 필자가 육포를 만들 때 밀려오는 피로를 잊게 하는 신기함이 있다.

전통 육포의 비법은 살코기에서 빠져나간 피의 양만큼 그 빈 공간을 양념으로 채워 넣는 것이다.

이렇게 함으로써 길에탄 양념을 입힌 일반 육포와 달리 우리의 전통 육포는 살코기의 세포막 안으로 양념이 속속히 채워져 간간하고 담담하며 고소할 특유의 풍미를 갖게 되는 것이다.



살코기에서 빠져나간 피의 양을 개선하여 전통 켄시리의 양념을 붓고 있다.



살코기로 양념이 침투하여 용기에 양념의 잔량이 남아 있지 않은 상태를 확인할 수 있다.

## 건조과정에서 확인되는 과학적 원리

우리 전통 육포에는 건조 과정에도 과학적인 원리가 담겨 있다.

즉 건조 과정에서 원형의 변형을 막아주는 장력의 원리에 대해 우리 조상들은 정확하게 이해를 하고 있었을 뿐만 아니라 그 고유의 맛을 잃지 않고 가장 오랫동안 보관할 수 있는 수분의 포함 비율 등 건조 과정의 중요성에 대해 그 해답을 갖고 있었다는 사실에 필자는 참으로 놀라지 않을 수 없다.



전통 육포는 양념하기 전에 칼집을 줌으로써 원형의 변형을 최소화한다.



우리의 전통 육포는 건조 과정에서 수시로 육포의 단계를 확인함으로써 가장 이상적인 건조 상태를 확인한다.

## 전통 육포의 장식과 활용

우리 조상들은 전통 행사에서 육포를 가장 으뜸인 음식으로 간주하였다. 따라서 폐백 등 중요한 행사에는 빠지지 않는 음식이 바로 전통 육포이다.

이런 이유에서 우리 전통 육포는 다양한 장식을 올려 중요한 행사에 사용하게 되는데, 이 또한 한국 전통 음식에서만 찾아 볼 수 있는 멋스러움이지 않는가?



우리에게 이런 소중한 문화유산을 전수해 준 조상의 지혜에 필자는 늘 감사할 마음이 들며 이국 땅에서 우리의 전통 음식을 재현할 때면 온 마음을 다해 정성이 기울여지는 것은 당연한 것이리라.

필자가 처음 미국에 와서 육포를 만들기 위해 포를 먹을 수 있는 곳을 찾아 나섰을 때, 미국에는 우리의 전통 육포와 같이 포를 뜰 수 있는 곳이 전무했다는 사실이다 (LA는 모르겠으나 적어도 Bay지역에서는 그러했다).

수많은 한국 마켓을 찾아다니며 포 뜨는 방법에 대해 설명을 하고 방법을 찾아 달라고 부탁했을 때 모두 안 된다는 절망적인 말만 돌아와 집에서 한장 한장 직접 포를 뜬 육포를 만들었던 기억이 난다.

그리고 H 마켓의 정부장님이 한번 시도를 해 보자며 도움을 주셨을 때, 그리고 한장 한장 포가 빠져 나오는 기계를 돌려져라 보며 느꼈던 더 할 수 없는 기쁨이 이제는 추억이 되었다.

필자는 이곳 미국 땅에서도 우리 전통 음식이 우리 교포 사회는 물론이고 다양한 사람들로 부터 지금보다는 조금 더 이해되고 사랑 받을 수 있기를 소망해 본다.