호박 스테이크로 여는 가을 축제

권오분
자유기고가

오밤과 낮의 길이가 같다는 추분이다. 이제까지는 가을이라 해도 뭔가 느긋한 마음이 들었는데, 오늘이 지나면 낮 길이가 조금씩 짧아진다니 좀 더 빨리 일을 해야 할 것 같은 새로운 각오가 생기는 것 같다. 여름이라고 마냥 놀고만 산 것 같지는 않은데, 딱히 설명할 수 없는 느긋함이 있었던 것은 사실이다.

옛 어른들은 추분이 지나면 닭의 눈만큼씩 해가 짧아진다고 했다.

해가 조금씩 짧아지면서 해님도 부지런을 떠는지 곡식은 빨리 영글고 과일은 단맛이 한층 더해지기 시작한다. 과일이야 단맛인 줄 알고 있지만, 호박이 단맛이 생기는 것은 참으로 신기하다. 풋맛이 강한 여름 호박에 비해 가을 애호박은 단맛과는 또 다른 들큼한 맛이 나기 때문에 더 맛있다면서 호박으로 새우젓을 넣은 찌개도 해주시고, 전도 부쳐주시던 어머님이 생각났다.

여름에 달리는 호박은 늙은 호박을 만들어 겨울 먹을거리 준비를 해야 했기 때문에 아껴두었고, 가을에 달리는 호박을 더 열심히 부쳐 먹은 듯하다. 추분을 고비로 달리는 호박은 누런 약호박이 되기 전에 서리가 내려서 영글지도 못하고 청둥호박이 되어버린다. 애호박도 아니고 씨앗이 영근 늙은 호박도 되지 못한 것을 청둥호박이라고 하는데, 서리가 내린 뒤에 밭이나 들판에 버려진 것들을 흔히 볼 수 있다.

시장에 갔더니 애호박을 3~4개씩 무더기 지어놓고는 "1,000원요, 1,000원! 한 보따리가 단돈 1,000원입니다"라고 소리치며 팔고 있는 모습이 보였다. 호박고지로 말리기에는 조금 이른 철이라 말릴 수도 없고, 반들반들 윤이 나는 애호박이 무더기로 쌓여 있으니 그냥 두고 돌아서기도 아깝고….

내친김에 두 무더기를 샀더니 고맙다고 한 개를 더 주는 것이 아닌가. 값이 싸면 오히려 덜 팔린다고 하니 참으로 이상한 일이다. 무조건 제일 쌀 때 농산물을 사들이는 나로서는 이해가 가질 않지만, 그게 소비자 심리라나 뭐라나.

농산물은 제철일 때 가장 가격도 싸고 영양도 좋기 때문에 동네잔치 벌이기 좋아하는 나로

서는 흔할 때 살 수밖에 없다.

이번에 사 온 호박은 길이가 날씬한 마디 호박 종류가 아니고 둥글게 늙어갈 배가 불룩한 호박이어서 부쳐 먹기에는 크기를 가지런히 하기가 어렵다. 아무리 싸구려라고 두 무더기나 사 왔지만 예쁘지 않게 함부로 볶아 먹기가 호박에 조금 미안했다. 1,000원에 1~2개 사 왔을 때는 아무런 생각이 없었는데 참으로 이상한 일이다. 추석이 얼마 남지 않았으니 가을맞이 '호박 스테이크'를 만들어보기로 마음먹었다.

호박만 부쳐서 이웃에게 선물하기는 좀 뭣할 텐데 '스테이크'라는 꼬리표를 달았더니 뚱뚱한 호박의 위상이 달라져 보이기까지 했다.

쇠고기 중에서 토시살을 한 근 사서 육회를 만들 때처럼 곱게 채 썰고, 양파도 채 썰고, 당근은 마늘 편 크기만 하게 납작납작 썰고, 마늘도 둥글게 편으로 썰었다. 채소 썰기는 써는 방법에 따라 음식의 품위가 달라지기 때문에 신경 써서 썰어야 한다. 가을이 되면서 표고버섯도 한창이라 생표고버섯을 사서 채 썬 다음 고기와 함께 버무렸다. 참기름과 설탕 그리고 진간장을 조금씩 넣어서 불고기 재우듯 조몰락조몰락 무쳤다.

호박은 가운데 부분으로 조금 도톰하게 썰었는데, 둥근 보름달 같은 모양이다. 팬에다 기름을 조금 두르고 도톰한 호박을 앞뒤로 뒤집으며 구웠는데, 이때 씨가 노릇노릇하게 혹은 거뭇하게 익을 때까지만 구워야 한다. 속까지 익어버리면 물렁해져 살캉한 맛을 느낄 수 없기 때문이다. 호박 한 개로 예쁜 모양을 만들려면 2~3쪽밖에 나오지 않기 때문에 호박을 소비하기에는 이보다 더 좋은 요리는 없겠다는 생각이 들었다. 채반 위에 구워놓은 호박만 올려도 먹음직하고 보암직하다는 생각을 했다.

호박을 구워낸 팬에 기름을 조금 두르고 준비한 마늘 편을 넣어 약한 불에서 살짝 볶다가, 나머지 고기와 채소를 넣고 센 불로 올려 볶았다. 마늘과 고기와 참기름이 어우러진 맛있는 향기가 온 집 안에 가득했다. 고급 레스토랑의 주방에서 풍겨 나오는 향기와 조금도 다르지 않았다.

큼직하고 예쁜 접시에 구워놓은 호박을 담고, 고기와 채소 볶은 것을 수북이 얹었더니 어찌나 그럴듯하던지 "와~ 예쁘다!" 라는 소리가 절로 나왔다. 맑은 초록빛으로 살짝 익은 호박이 얼마나 예쁜 초록인지 아까워서 먹을 수가 없을 것 같았다.

우리 집 식구 중 맛에 가장 민감한 조카에게 큼직한 접시에 포크와 나이프를 챙겨주면서 맛을 보라고 했다.

"이거, 이모가 새로 개발한 거야? 엄청 먹음직스러워 보이는데…. 맛은 어떨까아~요" 하며 장난을 쳤다.

"명색이 스테이크니까 격식을 제대로 갖추고 먹어봐. 장난치지 말고. 동네 사람들한테 추석 선물을 할 거란 말이야."

조카는 나이프와 포크를 들고 폼을 잡으며 칼질을 하기 시작했다.

"이모, 짱이야! 살캉한 호박 맛과 고기가 상당히 괜찮네. 구운 마늘도 맛있고…. 최고야, 최고!"

조카가 엄지를 세우며 과장된 칭찬을 아끼지 않았다.

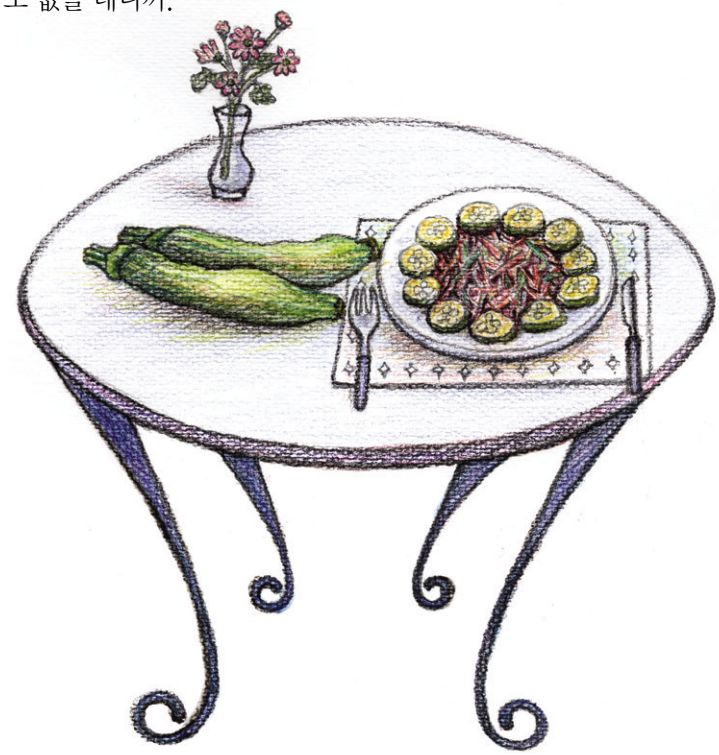
다른 때와는 달리 접시에 담아서 몇 집을 방문했다. 어차피 그릇을 챙겨 와야 하니 포크와 나이프도 챙겨 갔다.

"이건 또 뭐라능기여? 걸핏하면 사람을 놀래키는 재주가 있당께. 바쁘다는것두 그짓말 같어. 언제 이런 짓을 하고 있대. 내 밥 해 먹기두 귀찮어 죽겠는디…."

"호박 스테이크예요. 호박이 싸서 잔뜩 사 왔더니 해결할 방법이 없더라고요. 잡숴주시기만 해도 저를 돕는 일이니까 무조건 드세요. 맛이 없더라도 몸에는 모두 이로운 보양식만 들어갔으니까요. 그래도 이름이 스테이크니까 폼 내고 드시라고 포크도 챙겨 왔습니다. '가을맞이 호박 잔치', 이름만 들어도 기분 좋은 말이잖아요. 신종 플루가 뭔가 때문에 가을 축제나 잔치가 모두 취소되어서 국화꽃 농사를 지은 이들이 모두 낭패라는데, 우리끼리라도 가을맞이 잔치를 하는 거지요."

싸구려 애호박 사다가 구워 돌리면서 너스레가 길었다.

"맛있어 보이는데! 호박 스테이크라니, 처음 들어보는 이름이라 재밌구먼."

"맛에 대해서는 접시 찾으러 올 때까지 절대 말하시면 안 됩니다. 저에게는 그 맛의 표현이 가장 중요한 선물이니까요. 아껴두시길…."

이 동네 아줌마들 내가 없으면 재미없을 것 같다. 호박구이 하나 가지고 가을 잔치라는 말을 하는 사람은 나 말고는 또 없을 테니까.