



[마켓]
신재영 포스증권 사장
펀드 관련 유관신사업 추진
08



Life

[라이프]
편의점, '뷰티숍'으로
1020세대 수요 높아
L4



“수업하고 연구하고… 초심 지키며 끝까지 요리하고파”



새벽을 여는 사람들

쿠��스튜디오 '부어케'
김 봉 경 요리연구가

이탈리아·한국 접목 '이탈리꼬' 등
수강생과 다양한 요리수업 진행해

연기 그만두고 요리의 길 선택해
6년째 이유식 전문조리강사 활동
강연 외에 요리법 관련 책 쓰기도

서울 동대문구 회기동의 한 골목에 있는 쿠�� 스튜디오 '부어케'. 이곳은 김봉경 요리연구가가 요리 수업을 하고 음식을 팔기도 하는 조그만 공간이다. 최대 6명의 수강생을 모집해 함께 음식을 만들고 사는 이야기를 나눈다. 김 요리연구가는 직접 신선한 제철 재료를 구해오고 건강한 음식을 구상한다.

지난달 19일 부어케를 찾았다. 따뜻한 햇살이 내리쬐는 오후, 식당에는 요리 재료와 요리 도구가 정갈하게 놓여 있었다.

부어케라는 이름은 외할머니를 떠올리며 지었다. 그는 “어릴 때 시골에서 살면서 할머니와 함께 많은 시간을 보냈는데 할머니가 ‘부엌에(부어케) 가서 간장 좀 가져와라’ 같은 말씀을 자주 하셨다”며 “할머니가 가마솥으로 많은 음식을 해주셨는데 할머니의 손맛도 생각나고 그때의 따뜻한 기억이 많아 부어케라는 이름을 짓게 됐다”고 말했다.

요리 수업은 보통 한 달에 4회에서 8회 정도 이뤄진다. “보통 파스타 육수를 만들 때 닭을 많이 쓰는데 오늘은 채수로 해볼게요. 양파, 무, 당근, 파, 월계수 잎을 넣었어요.”

김 요리연구가는 메뉴를 정해서 요리를 시연하고 수강생들과 실습을 진행한다. 그 후 한자리에 모여 만든 음식을 먹으며 이야기를 나눈다. 수년간 외부강연을 다니며 사람들을 만났지만 외부강의로는 자신이 원하는 요리를 가르치는데 한계가 있어서 쿠�� 스튜디오를 차리게 됐다.

부어케에서는 월별로 나오는 계절 재료를 활용하거나 이탈리아 요리와 한국 식재료 조리법을 접목한 요리 ‘이탈리꼬’ 수업이 주로 이뤄진다. 이탈리꼬는 이탈리아와 외국인이 한국(코리아)을 부르는 꼬레아가 합쳐진 단어로 김 요리연구가는 현재 특허 등록을 진행 중이다. 수업이 없는 날에는 식당처럼 음식을 만들어 판매하고 있다. 테이블은 5개로 한 번에 10명 정도의 손님을 받을 수 있는 공간이다.

그에게선 요리 연구에 대한 열정이 느껴졌다. 이날 기자에게도 음식과 함께 레몬으로 만든 소금을 건넸다. 그는 “레몬과 유자 등 독특한 재료로 소금을 만드는데 최근 천혜향으로 만든 소금은 실패했다”며 “버리는 것도 많지만 그 과정에서 얻어지는 게 많다”고 말했다.

또 그는 “내가 머릿속으로 레몬소금, 참나물, 명란젓을 넣어서 파스타를 만들



파스타 요리를 시연 중인 김봉경 요리연구가.



김봉경 요리연구가가 쓴 요리 관련 책들.

어보야지 생각했던 것을 실제로 만들어서 내가 생각했던 맛이 나오면 정말 재미있다”며 “이 재료를 여기에 넣어보면 어떨고 저기에 넣어보면 어떨지 끊임없이 생각한다”고 말했다.

이런 그가 처음부터 요리의 길을 선택한 것은 아니다. 20살에 극단에 들어가 연기를 시작했는데 24살 무렵 그만두고 방향의 시기를 거쳤다. 그는 “연기를 잘하는 사람들도 너무 많고 나의 길이 아닌 것 같아 그만두게 됐다”며 “지금 생각해 보면 24살이 많은 나이도 아닌데 그 당시엔 다른 친구들보다 뒤쳐진 것 같은 느낌이 들어 힘들었다”고 과거를 떠올렸다.

과감히 인생의 길을 바꿔 시작한 요리 공부는 즐거웠다. 김 요리연구가는 “연극할 땐 성과가 없어서 자존감이 많이 떨어졌었는데 요리 자격증 시험은 한 번에 다 붙어서 즐거웠다”며 “아무리 몸이 힘들어도 요리학원은 빠지지 않고 다녔다”고 말했다. 한식, 양식, 일식, 중식, 제과 제빵 국가자격증을 땀과 땀 전문조리 자격증, 마크로비오틱 자격증, 펌백 등 다양한 요리를 섭렵했다.

대학원에 다니던 시절에는 보건소, 문화센터 등에서 요리 외부강사로 활동

맛이 조금만 이상해도 안 먹는 경우가 있다”며 “나도 아기를 키우고 있는데 아기가 잘 먹지 못하면 속상하고 잘 먹는 게 부모에게 큰 행복”이라고 말했다.

그가 말하는 요리의 또 다른 즐거움은 신선한 재료 구입이다. 부어케에서 가까운 경동시장에서 재료를 구입하기도 하지만 농부들이 직접 재료를 가져와 판매하는 시장도 자주 찾는다. 아는 농부에게 직접 연락해 공수하기도 한다.

부어케를 운영하면서 가장 기억에 남는 사람은 첫 수강생이다. 문을 열었을 당시 특별한 홍보를 하지 않고 블로그에 수업을 한다는 글만 올려놨는데 찾아왔다. 그는 “근처에 사는 새댁인데 요리를 못해서 꼭 배우고 싶다고 말했었다”며 “닭갈비도 만들고 멸치볶음 같은 반찬들을 함께 만들었고 지금도 지나가다가 들르곤 한다”고 말했다.

하루 중 가장 뿌듯한 순간은 청소를 마쳤을 때다. 그는 “요리 수업이 끝나고 나서 설거지를 하고 물기까지 싹 닦았을 때 ‘오늘 하루도 잘 끝났구나’하는 생각이 들어 기분이 좋다”고 말했다.

부어케 수업과 외부 강연 외에 요리 관련 책을 쓰기도 한다. 지금까지 뽕밥, 주먹밥, 김밥, 떡볶이 등과 관련한 요리법을 담은 책을 썼고 이번 달에도 책 출간 준비를 하고 있다. 책을 보고 해외에서 찾아온 외국인도 있다.

“초심을 잃지 않고 끝까지 요리를 하고 싶어요. 연기를 좋아해서 시작했는데 끝까지 못했다는 이유 때문에 요리로 전향할 때는 ‘무슨 일이 있어도 요리로는 기필코 성공한다’고 다짐했거든요. 제가 원하는 꿈은 나이 들어서도 발효를 연구하고 장도 담그고 하면서 끝까지 요리를 하는 것입니다.”

김봉경 요리연구가의 바람이다.

/글·사진=구서윤 기자 yuni2514@metroseoul.co.kr

