

2016 WACS 코리아 푸드 트렌드 페어 KOREA FOOD TREND FAIR

***** 세계요리사연맹 인증대회 *****

주최 :

주)CBSi, 사)한국식생활제과협회, 사)한국조리사협회중앙회

일시 : 2016년 10월 5일~ 10월 7일

장소 : 서울 양재동 aT센터 제1전시장

내용 : 맛 평가 경진대회 부분

“대상” 윤 은옥 수상작품

맛 평가경진대회는 10월 6일 아침 9시~ 10시까지 1시간 동안 주먹밥을 먹고 그 맛의 느낌을 최대한 글로 옮기는 과정이며 건강한 음식재료를 고집하는 ‘왕순이주먹밥’을 선정하여 진행함

~~~~~  
문제 : 주먹밥을 먹고 맛이 주는 감동을 쓰세요.  
~~~~~

심사위원 : 지오 맛 아카데미 조 기형

내용 :

둥글둥글한 공 모양의 주먹밥은 고소한 참깨와 진초록의 김 가루가 한가득 뿌려져 있다. 흰 쌀의 밥알이 거의 보이지 않을 정도로 빼곡하게 뿌려진 김 가루와 참깨가 먹고 싶다는 충동을 느끼게 한다. 고소한 참깨와 고소한 김 가루의 맛을 알고 있는 터라 보기만 해도 입안에 침이 고인다.

김 가루는 반질반질하여 형광등 불빛에 비쳐서인지 윤기가 좌르르 광택이 나고 보기에 신선함이 가득 느껴진다. 파릇하고 신선한 김에 고소한 참깨로 가득 덮인 둥그런 공 모양 안에는 과연 어떤 재료가 들어 있을지 궁금증을 일게 한다.

뒤쪽을 돌려보니 살짝 밥알이 무너지면서 큼직한 불그스름한 고춧가루가 보이고 김치가 들어 있는지 주황색의 선명함이 시선을 확 끈다. 김치를 보자 더욱더 먹고 싶다는 생각에 손이 저절로 겨자색 그릇에 가 있다.

향을 맡아보니 파릇한 김 향이 코끝을 자극하고 바다 내음의 향긋함이 살아있는 것이 냄새를 맡으니 신선한 김이라는 것을 더욱 확신할 수 있다. 김의 파릇한 향이 첫 번째로 코 깊숙이 느껴지다가 머리 위로 올라가면서 비릿한 향이 끝으로 머리 위로 가볍게 스쳐 지나가는 것이 느껴지며 기분이 좋아지고 입가에 미소가 번진다.

밥알이 무너져 김치가 보이는 쪽으로 코를 가져가니 알싸한 김치 향이 파릇한 김 향을 한 번에 눌러버린다. 알싸한 고춧가루 향이 강하게 나는 것으로 보아 홍고추를 갈 거나 좋은 태양초 고춧가루를 섞어 쓴 듯 느껴진다.

먼저 밥알을 입술에 대어보니 만든 지 시간이 조금 지났음에도 미지근함이 입술에 느껴지고 탱글탱글하고 고슬고슬한 하얀 쌀밥을 앞니로 씹어보니 미끈거림으로 앞니 옆으로 빠져나간다. 빠져나간 탱글탱글한 밥알이 왼쪽 어금니로 여러 번 씹자 밥의 감칠맛과 단맛이 연하게 느껴지고 고소함이 스스로 고개를 내민다. 고소함과 감칠맛이 살포시 어루만지듯 포근하게 귀 뒤쪽을 스쳐 지나간다.

김으로 손을 가져가 김을 입술과 입으로 터치해보니 풋풋한 김 향기가 더욱더 향기롭게 느껴지고 바다 향도 더욱 강하게 느껴지며 입천장에 살포시 달라붙어 있는 김 가루는 혀로 살짝 터치하니 부드럽게 떼어진다. 연하디연한 베이지색의 참깨는 씹으니 알이 툭툭 터지면서 고소함을 대방출시키고 입안 가득 고소함으로 가득 채운다. 여러 번 씹지 않고 5~6회 정도 씹었는데도 어느새 목 넘김 되고 고소함이 머리 위까지 전해져 오른쪽 볼 밑으로 침이 다시 고이는 게 느껴진다.

고슬한 밥과 김, 깨, 참치를 같이 씹어보니 참치와 마요네즈의 고소함이 확 강하게 느껴지다가 김의 파릇파릇한 신선함이 느껴지더니 참깨가 고소함으로 파릇한 향을 밀어내 버린다.

탱글탱글하고 고슬고슬하게 지어진 밥알은 10번 이상 씹으니 쫘득쫘득함이 느껴져 어금니 사이에서 짹짹 달라붙는 느낌이고 마요네즈와 버무린 참치 양념은 고소함과 느끼한 맛이 올라오다가 끝까지 입안에서 쫘득쫘득 쫘깃하게 어금니 사이에 남아 있다가 고소함을 끝으로 남기고 부드럽게 목 넘김 된다.

달짝지근한 맛이 일품인 다진고기는 몇 번 씹으니 안에 품고 있는 육즙을 약하게 뿜어내고 고소하고 담백한 맛을 낸다. 20회 이상 오래 씹어보니 양념을 해서인지 고기의 비린 맛과 누린내가 전혀 나지 않고 달짝지근하면서 담백한 맛이 난다. 물기를 짹 뺀 듯 드라이하게 느껴지나 여러 번 씹힘으로 속 안에 감춰져 있는 육즙이 살짝 나오면서 고소한 맛과 담백한 맛을 동시에 느끼게 해준다.

큼직한 고춧가루와 김치를 먹어보았다. 그 맛이 어떨지 궁금했다. 알싸한 홍고추를 큼직하게 갈아서 썼다는 것을 알 수 있으며 알싸하고 매운 향이 입천장과 입안에 가득 퍼지고 코 위쪽으로 올라와 머리 정수리 부분을 뜨겁게 달군다. 와~소리가 저절로 나도 모르게 나온다.

알싸하고 아린 매운맛이지만 뒷맛은 굉장히 깔끔하다. 깔끔하고 정갈하게 매운맛은 그동안에 느꼈던 고기의 담백함과 고소함을 단번에 제압해 버리고 맛의 꼭대기에 서서 다른 재료의 맛들을 진두지휘하는 듯 느껴진다. 너무 강하게 느껴졌던 매운맛을 뒤로 미루고 알싸한 김치를 여러 번 씹어 보니 쫄쫄쫄, 질경질경 씹힘이 물기를 꼭 짜냈다는 것을 느끼게 해준다.

전체적으로 모든 재료를 한입 가득 물고 씹어 보았을 때 참치 마요네즈의 고소함과 고기의 담백함이 느껴지다가 한쪽에 있는 김치를 먹어보니 코 위로 매운맛이 올라오긴 하지만 고기와 마요네즈의 고소함이 섞여 김치만 먹었을 때보다 아리고 매운맛이 압도적이진 않다.

질경질경, 쫄쫄쫄함이 씹힘에서 느껴지고 고소함과 담백함이 마음을 편안하고 기분 좋게 해주어 긴장되었던 몸이 비로소 느슨해짐을 느낀다. 참으로 기분 좋은 느낌이다.

첫맛은 고소함과 담백한 맛이였다면 15회 이상 씹었을 때 입안에서 침과 섞이면서 고소함이 김치의 알싸한 맛과 섞이면서 조화를 이루고 30회 이상 씹으니 입안에서 곤죽이 되어 깔끔함과 정갈하게 매운맛이 연하게 입안과 입술 쪽에 남아있다.

전체적으로 김의 풋풋한 향이 향기로웠고 고기와 마요네즈의 고소한 향이 마음을 진정시켜주고 김치의 알싸한 매운맛이 기분을 좋아지게 하는 행복한 한 끼 식사였다. 따뜻한 국물과 같이 곁들여 먹으니 더욱 조화를 이루어 달콤한 기억으로 남을 것 같다.