



가평의 명물 고소함이 일품 '잣국수, 잣두부'

잣은 가을에 채취해 약용과 식용으로 쓰인다. 특히 가평 잣은 세 종실록지리지에 기록돼 있을 만큼 가평군을 대표하는 특산물. 잣에는 지방유가 약 74% 들어 있고 주성분은 올레인산·리놀렌산으로 온화하고 맛이 달다. 꾸준히 먹으면 장의 유동운동을 촉진시켜 배변 효과에 좋으며, 마른기침을 하는 사람이 먹으면 폐의 기능을 살리면서 기침이 줄어들고, 기운 빠졌을 때 먹으면 기운이 소생한다고 전해진다. 가평에서 잣의 진미를 느껴보자.

글 서창석 그림 주영휘



FOOD 1 잣두부전골

물에 충분히 불린 콩과 소량의 잣을 마쇄에 갈아내 얻은 순두부를 천이 깔린 두부판에 붓고 잣을 골고루 뿌려준 다음 나무판을 다시 덮은 뒤 무거운 돌을 올려놓아 두 시간 가량 기다려 탄생하는 잣두부. 잣의 고장 가평에서나 맛 볼 수 있는 잣두부 요리는 잣두부보쌈, 잣두부전골, 잣막걸리까지 다양하다. 특히 표고버섯과 느타리버섯으로 우려낸 국물에 신선한 미나리가 곁들여진 잣두부전골은 시원함과 칼칼한 국물 맛을 동시에 느낄 수 있다.



FOOD 2 잣국수

여름철 영양식으로 콩국수를 꼽는다면, 잣의 고장 가평은 영양식으로 잣국수를 꼽는다. 가평군 북면 국도변의 한가로운 식당 명지심터는 국내에서 유일하게 잣으로 국수를 개발해낸 특식당. 딱딱한 껍질을 잘 벗겨내고 노란 살이 통통하게 오른 잣을 씻어 몇 시간 물에 불렸다가 건져 삶아 맷돌이나 믹서에 곱게 갈아 발친 진한 잣국물은, 지방유와 단백질이 풍부해 소화불량으로 고생하는 사람에게 더 없이 좋은 보양식이다. 유 성분이 충분해서인지 콩국물의 고소한 뒷맛과는 다르게 잣국물은 마치 진한 설령탕 국물의 목 넘김과 비유할만 하다.

잣 면발 역시, 잣 고유의 은은한 향기가 입안에 맴돌며 묘한 식감을 남긴다. 잣국수는 너무 뜨거운 국물에서는 쉽사리 불어 오르기 때문에 차갑게 먹거나 약간 미온의 국물에 더 잘 어울린다는 게 주인장의 설명. 막 담근 김치와 콩나물 무침에 한 그릇 툭툭 비우고 나면 속이 든든한데, 다만 잣 가격이 여느 재료보다 몇 배 높은 탓에 잣국수는 소박한 영양간식이라기보다 고급 영양식. 무기력한 봄철에 가평 별미 잣국수로 기력을 회복해 보자.