

밥상두리

COOK ME A STORY
AROUND OUR KOREAN DINING TABLE

밥상두리

COOK ME A STORY
AROUND OUR KOREAN DINING TABLE





The bean sprouts that were easily and roughly made and the bean sprouts that grew listening to the sound of water drops from the bean sprout jar are the bean sprouts that only my mom can make.

photo credits to my little brother KB Jeon



Use a small amount of water that covers the bottom of the pot to boil the bean sprouts as if you were blanching them. Do not use the lid as putting a lid on the pot can leave an unpleasant smell unique to bean sprouts. When the color of the stem of bean sprouts becomes somewhat transparent, turn off the fire and drain the water with a strainer.



Prepare the green onion to be used for seasoned bean sprouts. Some people say that they only use the white part of green onions in seasoned bean sprouts due to its texture but my mom, who believes we should eat everything from the top to the bottom, uses the entire green onion. Add green onions, garlic, ground sesame and salt, and mix them with bean sprouts. That is how the home cooking goes. There is no standard recipe of when and how much to add. My mom's cooking is the same. She just tastes it a few times and roughly makes it until it is done. This is because the recipe in which the hands realize what the mouth remembers is the complete mastery of an art that cannot be expressed in words. The recipes that have been passed down through generations in this manner become the "home cooked meal". Roughly and easily. When the experience is accumulated to a point where these two words become the "secret ingredient" to the recipe, the Korean home cooked meal is finally completed. That is why the home cooked meals are always so delicious.

밥상두리

COOK ME A STORY
AROUND OUR KOREAN DINING TABLE

Author

Cho Hyang Lee
Daheen Maeng
Eunhee P. Soh
Hye S. Chi
Hyok In Kwon
Jason Yoo
Ji Ahn
Mable Song
Saera Baik
Yoonjae Jeon

Illustrator

Saera Baik
Linn Soh
Ethan K, CHI

Book designer

Serye Park
Sungho Lim

Translator

Christina Yun
Eunhee P. Soh
Haeyoon Kwon
Sophia Baik
Stephanie Yun

Editor

Eunhee P. Soh

Kongnamul muchim



My mom used to buy black beans and grow them in a bean sprout jar to make us seasoned bean sprouts. The sound it generates day and night in a diligent manner as the water slips out of the jar is so pure that it is almost impossible for those who have never heard of this sound to imagine in their head. When you look at the bean sprouts that grow in the bean sprout jar, you can understand why people compare places packed with people to bean sprout jars.



Well-grown bean sprouts are pulled from the jar. It is important that they are pulled out when they are not too strong and seem a little short. Prepare the bean sprouts and store them in a black plastic bag that does not allow light to pass through. That can prevent bean sprouts from becoming green and provide a soft texture when made into seasoned bean sprouts.



The well-prepared bean sprouts should be washed with cold running water. Be careful not to wash them too hard. The washed bean sprouts should be placed in a strainer to drain the water.

It was not just I, but my friends were also caught off guard by the sight of me crying while eating fried chicken. My friends were worried and asked what was wrong, but soon laughed hysterically and made fun of me when they heard me say that I wanted to go back home. It was no surprise that my worried friends broke the ice with laughter after finding out that what came out of the mouth of a person who always said she was an adult and even old enough to vote was none other than the fact that she 'wanted to go back home.' There was nothing better than laughter that could have done a better job of cheering for a friend of the same age who was going through what they had gone through a year ago. I think that laughter was what led me to decide I should just try living the life of being a college student since I had already come to the school. I had friends next to me who knew me well enough to put another drumstick in my mouth to have me go from crying to laughing. This alone is already more than enough. No one had set a rule to force me to eat at a certain time despite not being hungry. All I had to do was eat when I am hungry and not eat when I am not. All I had to do about Secret Garden's Nocturne that sounded bizarre after being mixed with all kinds of sound were just not listening to it by plugging my ears with other music.

Just like that, my own journey of leaving my parents, who had always been with me, making my own decisions, both small and big, and trying my best to keep those decisions had begun. When I look back to it now, the weight of decisions I had to make was very light and there was no depth to be found even if I tried looking. Nevertheless, the reason why I can remember those past times as a precious memory is because I have realized that it is only when those choices come together that I become a person who can handle the weight of life. It is because I have begun to understand that I can become a person who understands the depth of life only after enduring such times. It is because I feel like I am starting to understand a little that what I am is the attitude in which I face those small things that are often too small to catch my eyes.



The food that my mom makes is all ordinary. There is nothing unique or fancy about it. However, my mom, as I remember, did her best to keep that simplicity. The reason for which I have been able to treat simplicity as simplicity for a long time even after becoming an adult is due to the power of my mom. Now, simplicity feels great and ordinary feels extraordinary, and I am filled with thankfulness every time I sit in front of my simple daily meals. I am just grateful to my mom who gifted me the childhood where I could treat small things small.

In the pages of **Cook Me a Story: Around Our Korean Dining Table** are the stories and recipes of eight Korean-American families. Each of these writers recalled moments of shared love, pain, hardship and celebration as a Korean immigrant in the San Francisco Bay Area. We would like to thank each and every one of the writers who agreed to be a part of this book, and sharing their stories with us. Thank you to the community members of BKUMC and Rev. Hyok In Kwon for their unwavering support of this project.

Although we may not speak the same language, we can always understand and connect with each other through food. We hope these stories can open conversations over your own dining table, with your friends, and neighbors, and telling your stories as you prepare a meal for your family and friends.

The Asian Branch of the Oakland Public Library

밥상두리는 이민자들 여덟 가정이 그들의 삶과 밥상을 가족과 함께 나누는 이야기입니다. 샌프란시스코 베이 지역에서 한국인 이민자로 살며 겪는 그들의 일상이 때로는 사랑과 애환의 이야기로, 때로는 역경을 이겨낸 감동의 이야기로 우리를 만납니다. 밥상두리를 통해 각자의 삶을 나눠 주신 참가자 여러분 모두에게 깊은 감사의 마음을 전합니다. 특별히 밥상두리가 나오기까지 많은 도움을 주신 열린교회 (BKUMC) 여러분과 담임 목사이신 권혁인 목사님께 감사의 마음을 전하고 싶습니다.

비록 같은 언어를 사용하지 않아도 우리는 음식을 함께 나누면서 서로를 이해하고 서로 이어진다고 믿습니다. 밥상두리의 이야기들이 대화의 문을 열어 우리도 친구들, 이웃들과 함께 밥상에 둘러앉아 서로의 이야기에 귀기울이고 그들을 위해 음식을 준비하면서 서로의 삶을 나눌 수 있게 되기를 소망합니다.

오클랜드 도서관 아시아 브랜치 올림.



This project is made possible with support from California Humanities, a non-profit partner of the National Endowment for the Humanities. Visit www.calhum.org.



I am the sum of small things. It has always been that way and will always be. Small things ultimately determine who I am. That is why the small things can never be small.

It took me an extra year after high school to enter college. Although I was old enough to vote, it seemed that my parents were discomforted by the thought that they had to leave their child alone at a place away from home. They took some time to contemplate while considering all possible options, such as relative's places, living alone, homestay and dormitory. In the end, the college dormitory was chosen. It was the result of my parents' way of coming to a conclusion that they will be able to leave their daughter with relative ease since I will be able to make friends and practice a disciplined life as I will have to follow the rules, and the place will have only the female students living there. However, I had no desire to befriend those who were one year younger than me, was deeply skeptical about living together with a lot of people as a group, and definitely did not want to live a life bound by rules. College students are adults! Regardless, I did not have the guts to oppose the decision of my parents and came to Seoul, agreeing that I will start my college life in the dormitory.

It was the day before the college entrance ceremony. Students who are about to enter the school would usually be busy with the excitement of stepping into a new world, but it was not just happy days for me due to the doubt, which was close to fear, I had on whether I will be able to adapt well to the life in the dormitory and the groundless burden that came from the thought that I will have to take care of myself from now on. The date for moving into the dormitory was the day before the entrance ceremony.

To make things worse, my parents, who came with me the day before the entrance ceremony to help me move in, told me that they will not be able to attend the entrance ceremony the next day. My two younger siblings were waiting for their parents at home and they were still too young to be left alone without parents.

I finished moving in with mixed feelings and walked my parents out from the dormitory. Although March had arrived, large trees that stood on the campus for over 100 years looked bleak, still unable to wear green clothes. It was almost as if whether it was March or April was of no importance. They seemed to be communicating that we should not worry as they will gather enough warmth and change their clothes when the time comes. My parents walked across the campus filled with large trees, out of my sight.

The first night at the dormitory was filled with a combination of loud laughter from female students and slippers getting dragged on the floor. When the time came for the roll call, the rumbled sound of multiple conversations that bounced off the walls of a long hallway was buried and suppressed by Secret Garden's Nocturne played through the speakers installed throughout the entire dormitory. It was a strange place. How dare they use Secret Garden's song like that? I felt like I needed to go home.

There was the entrance ceremony the next day and my friends, who had started their college life a year ahead of me, congratulated my late entrance to the college life and took me to a KFC near the school. Although I was at that age where I should be able to eat even rocks and metal, I could not eat fried chicken from KFC. I had skipped breakfast due to being sick of seeing the sight of the morning at the dorm where people use their meal ticket and line up to get food and eat together as a group. It was already afternoon and I should have been hungry already, but I just did not have the appetite for the chicken in front of me. I took a bite of fried chicken at the request of my friend, and a tear dropped down my face out of nowhere.





쉽게, 대강 만들어 낸 엄마의 콩나물. 콩나물 시루에서 물소리를 들으며 자란 콩나물. 엄마만 만들 줄 아는 엄마의 콩나물이다.

photo credit to 우리 막내 전경배

집 근처 언덕에 올라 햇살이 나뭇가지 사이로 스며드는 것을 본다. 아마 십오 년쯤 전 낮설고 처연한 언덕에 누워 시름겨운 마음을 내려놓고 바라보던 햇살이 그랬을까. 오후의 햇살은 아무렇지도 않게, 특별할 것이 없다는 듯 내 기억의 안갯을 비춘다.

음식에는 이야기가 담겨 있다. 이야기가 있는 음식들은 놀랍게도 단출하고 소박해서 마치 오후 세 시의 햇살처럼 아무 특별할 것이 없다. 아무렇지도 않은 평범한 음식들이 기억을 들추어 낼 때, 내 안에 들어와 내가 되어 버린 것들은 나에게 말을 건넨다. 그 이야기는 나를 먹이고 살찌우고 자라게 했던 그때 그대로의 빛으로 나에게 쏟아진다.

Once, I went to a hill where sunshine was penetrating through the leaves, and trees were dazzling. The sunlight aroused sad memory of the past, just as it had done about fifteen years ago at a hill where I had relieved from the uncertainty of my youth. My mind still rests there where the sunshine casually touches my memory.

Food accompanies memory. The food that has memory looks surprisingly plain and necessary, just as the sunlight seems ordinary in the middle of the afternoon at 3 pm. However, when the average food tells about the past, the stories nourish me as if the sunshine is glittering in the memory.



냄비 바닥이 잠길 정도의 소량의 물을 사용해 데치듯이 콩나물을 삶는다. 냄비 뚜껑을 닫으면 콩 특유의 비린내가 나기 때문에 뚜껑은 사용하지 않는다. 콩나물 줄기의 색이 투명해질 때쯤 불에서 내리고 체에 받쳐 물기를 뺀다.



콩나물 무침에 들어갈 파를 준비한다. 누구는 식감 때문에 콩나물 무침에는 파의 하얀 부분만 사용한다지만, 위든 아래든 골고루 먹어야 된다는 주의인 엄마는 파의 위, 아래를 모두 사용한다. 파, 마늘, 깨 간 것, 소금을 넣고 콩나물을 무쳐 준다. 집에서 만드는 요리는 그렇다. 얼마를 언제 넣는다고 규격화된 요리법이 없다. 엄마 음식도 그렇다. 몇 번 먹어보고 대강 하다 보면 된다는 식이다. 입으로 기억하는 맛을 손으로 구현해 내는 우리네 조리법은 말로는 표현할 수 없는 예술의 경지이기 때문이다. 이런 방법을 통해 대를 물려 온 요리법들이 “집밥”이 된다. 대강, 쉽게. 이 두 단어가 요리법의 “비결”이 될 정도로 경험이 쌓일 때 비로소 한국 집밥이 완성된다. 그러니 집밥은 맛있을 수밖에 없다.

콩나물 무침



엄마는 까만 콩을 사다가 시루에 넣고 길러서 콩나물 무침을 해주셨다. 아침 저녁으로 부지런히 돌리는 조르륵 조르륵 콩나물 시루에서 물 빠지는 소리는 들어보지 않은 사람은 상상하는 것이 불가능할 정도로 청아하다. 콩나물 시루에서 자라는 콩나물을 보면 사람이 꼭 찬 공간을 어쨌서 콩나물 시루에 비유하는지 절로 이해가 된다.



잘 자란 콩나물들을 시루에서 뽑아낸다. 억세지지 않게, 좀 짧다 싶을 때 뽑아내는 게 중요하다. 콩나물 대가리를 다듬고 빛이 통하지 않는 검정색 비닐 봉지에 보관한다. 그래야지 콩나물이 자라서 초록색으로 변하는 것을 막아 주고 부드러운 식감의 콩나물 무침을 만들 수 있다.



잘 손질한 콩나물을 흐르는 차가운 물에 씻는다. 너무 박박 씻지 않도록 주의한다. 다 씻은 콩나물은 체에 받쳐 물을 뺀다.

그를 위한 한 상
by 뱃다현, 유제이슨

A GIFT FOR HIM
by Daheon Maeng and Jason Yoo

오늘도 나는 결혼한 주부로서 저녁에 무얼 해먹을까 하고 일하는 틈틈이 고민하고 생각한다. ‘오늘은 무슨 맛 있고 힘나는 걸 해먹어야 하루의 스트레스가 확 하고 날아갈까?’ 이런 생각을 하고 있는 나는 벌써 아줌마가 다 됐나 보다. 무엇을 먹을까 하고 이리저리 저녁 장거리를 생각하다 보니 몇 년 전에 있었던 일이 하나 떠올랐다. 4년 전쯤 남편과 연애를 시작할 무렵이었던 것 같다. 서로를 이제 막 알아가기 시작하고 서로에게 좋은 모습만 보이고 싶을 그 즈음, 남편의 생일이, 아니 그때는 남자 친구, 남자 친구의 생일이 다가오고 있었다. 만난 지도 얼마 안 된지라 좋은 선물을 사서 건네 주는 것보다 정성 가득한 선물을 해서 그의 마음 안에 내가 가득 차면 좋겠다 싶었다. 물론, 잘 보이고 싶기도 했고, 또 털털한 나의 매력 속에 소소하게 자리잡고 있는 여성성도 짝 끌어올릴 만한 그런 선물, 그리고 기회.

이거다.

그를 위해 요리를 해보기로 했다. 예전에 그와 이야기를 나누다 그가 가장 좋아하는 음식이 제육볶음이라는 걸 지나가듯 들은 적이 있었다. 이거다, 싶었다. 하지만 나는 사실 요리를 막 배우기 시작한 터라, 요리란 것이 왜 이리 부담이 되고 어렵던지. 그래도, 그를 위해 시간이 걸리더라도, 그가 좋아하는 제육볶음을 만들기로 결정했다.

시작이 반이다.

사실 한 번도 만들어 본 적이 없기에 그의 생일 며칠 전부터 틈틈이 여러 블로그들을 보면서 레시피 공부도 하고 제일 그럴 듯하고 맛있어 보이는 제육볶음을 찾기 시작했다. 웬만한 것을 찾았다 싶어서, 요리에 좀 일가견 있다 하는 친구를 포섭했다. 친구는 장보는 것부터 같이 가주고, 음식 재료 고르는 것도 조언해 주고 도와주기로 했다. 친구랑 같이 한다고 생각하니 마음이 훨씬 편하고 정말 뭐가 될 것 같은 두근거림이 내 마음을 쥐고 흔들었다. 생각한 대로 역시 장보기는 쉬웠다. 쉬운 장보기로 얻은 자신감으로 친구 집에 다시 돌아왔다. 그렇다, 요리랑 서먹했던 나는 가장 기본적인 양념들조차 집에 없는 상황이었다. 찾은 레시피대로 재료를 손질하고 다듬고 썰고 요리할 재비를 마쳤다. 요리의 반이라는 양념을 시작하는데,



“야! 너네 집에 간장이 없어?”

참나, 지금 생각해도 너무 우습다. 요리에 일가견이 있다는 내 친구는 기본 중 기본이라는 간장조차 집에 없었던 것이다! 어제 막 떨어졌다나 어쨌다나. “아니, 그럼 아까 마트 갔을 때 나한테 얘기했어야지!” 하지만 이미 시간은 촉박했고, 그가 퇴근하는 시간에 맞춰서 그의 집 앞에 딱 하고 서서 서프라이즈를 하려면 시간이 많이 없었다. 일단 간장 없이 돼지고기 재울 양념장을 만드는데, 갑자기 머릿속에 스치는 아이디어 하나. 예전에 다녔던 교회에 장금으로 소문난 친한 언니가 있었다. 나의 요리 열정이 스멀스멀 불타오르기 시작할 때, 내 열정을 느낀 언니가 비법이라면서 몰래 알려 줬던 팁이 있었다. 음식에 약간의 까나리를 넣으면 감칠맛과 깊은맛이 배가되어 너무 맛있다는 얘기였다. 지금 생각해 보면 ‘흠...’ 하게 되는 조연이긴 한데, 그 언니의 요리 솜씨로 보아 그 조연은 엄청 달콤했고 믿음직스러웠다. 아, 하필 그 달콤한 조연이 왜 그를 위해 한 상을 차리는 지금 이 순간 생각났는지, 하필 간장이 없는 이 순간에 말이다.

‘색깔도 비슷하고 까나리는 짜니까, 간장이랑 비슷비슷할까? 제육볶음에도 감칠맛이 나면 좋지!’ 아, 말릴 새도 없었던 이 죽일놈의 생각. 정신을 차려봤을 때 이미 양념장에는 까나리 한 스푼이 들어간 상태였고 나는 까나리가 양념장에 잘 어울릴 수 있도록 양념장을 이리저리 휘젓고 있었다. ‘시간이 없으니 일단 고기부터 재워 놓고 생각해 보자.’ 20분 정도가 지났을 때쯤, 나는 고기를 꺼내서 잘 달궜진 프라이팬에 넣고 볶기 시작했다. 요리의 기본도 모르던 나조차 볶기 시작한 그 시점부터 뭔가 많이 잘못되었음을 느꼈다. 나는 다급히 친구에게 소리쳤다.

“야! 내가 분명히 돼지고기를 볶고 있는데 자꾸만 오징어 볶음 냄새가 나! 어떡하지?”

삶의 큰 선택은 물론이요, 작은 선택들까지도 나와 함께 해주시던 부모님 곁을 떠나 태어나 처음으로 무언가를 스스로 선택하고 그 선택을 지키기 위해 노력하는 나만의 여정은 그렇게 시작되었다. 지금 생각해 보면 당시 내가 해야 했던 선택들의 무게는 너무 가벼웠고 깊이라는 것은 찾아 보려야 찾아 볼 수가 없었다. 그럼에도 불구하고 지난 시간을 소중하게 추억할 수 있는 이유는 그런 선택들이 모아져야 비로소 삶의 무게를 감당할 수 있는 사람이 되어간다는 것을 알게 되었기 때문이다. 그런 시간을 살아낸 후에야 비로소 삶의 깊이를 이해할 수 있는 자가 되어간다는 것을 이해하기 시작했기 때문이다. 소소한 것들, 너무 작아서 눈길이 가지 않는 것들. 그런 것들을 마주하는 나의 태도가 결국은 나라는 것을 이제는 조금씩 알 것 같기 때문이다.



나를 키워낸 엄마의 음식은 하나같이 평범하다. 특이할 것 없고, 화려하지 않다. 하지만 내가 기억하는 엄마는 그 소소함을 지키기 위해 최선을 다하셨다. 자식인 내가 성인이 되기도 한참이 지나도록 그 소소함을 소소함으로만 대할 수 있었던 것은 우리 엄마의 힘이다. 소소함이 위대하게, 평범한 것이 비범하게 느껴지는 지금, 소박한 매일의 밥상을 대하는 나는 감사함으로 충만해진다. 작은 것을 작게 대할 수 있었던 어린 시절을 내게 선물해 준 엄마에게 고마울 뿐이다.

나는 작은 것들의 합이다. 언제나 그랬고, 앞으로도 그럴 것이다. 결국 작은 것들이 내가 누구인지를 결정한다. 그래서 작은 것들은 결코 작을 수 없다.

재수 끝에 대학에 입학했다. 나름은 선거도 할 수 있는 나이였건만 자식을 객지에 혼자 뒀야 한다는 생각에 부모님은 마음이 편치 않으셨나 보다. 두 분은 친척집, 자취, 하숙, 기숙사 등 가능한 모든 선택지를 두고 고민하셨다. 결국은 대학 기숙사가 선택되었는데, 친구도 사귀어 수 있고 규율에 따라 움직여야 하니 규칙적인 생활에 도움도 되고, 여학생들만 사는 곳이니 비교적 마음 편하게 당신들의 딸을 맡길 수 있을 것이라는 부모님 나름의 셈이었다. 하지만 나는 나보다 한 살 어린 이들과 친구가 되고 싶은 생각이 없었고, 단체 생활에 대한 회의가 깊었으며, 규율에 얽매어 살고 싶은 생각은 추호도 없었다. 대학생은 어른이 아니던가! 그렇지만 부모님 결정에 맞설 만한 배짱이 없었던 나는 기숙사에서 대학생활을 시작하기로 하고 서울로 올라왔다.

대학 입학식을 하루 앞둔 날이었다. 입학 앞둔 학생들은 대개 들뜬 마음과 새로운 세계에 들어간다는 긴장감으로 분주한 날을 보낼 테지만, 나는 기숙사 단체 생활에 잘 적응할 수 있을까 하는 공포에 가까운 의구심과 당장 내가 나를 책임져야 한다는 근거 없는 부담감에 그리 기분이 좋지만은 않았다. 기숙사 입실일은 입학식 하루 전날이었다. 말인즉, 입실을 돕기 위해 나와 함께 입학식 전 날 상경한 부모님은 다음 날 입학식에 참석하지 못하신다는 것이었다. 본가에는 동생 두 명이 부모님을 기다리고 있었고 아직 어린 동생들은 부모님 손길이 필요한 나이였다.

복잡한 감정으로 입실을 마쳤고, 기숙사 밖으로 나가 부모님을 배웅하였다. 3월이 시작되었지만 100년이 넘게 교정에서 있던 아름드리 나무들은 아직 초록 옷을 입지 못하고 스산한 모습으로 서 있었다.

3월이니 4월이니 그런 것들은 그리 중요하지 않은 듯이. 충분한 온기를 모아 때가 되면 어련히 옷을 바꿔 입지 않겠냐는 듯이. 아름드리 나무로 가득한 교정을 가로질러 부모님은 내 시야에서 멀어지셨다.

낮선 기숙사에서 첫날밤은 여학생들의 깔깔거리는 웃음 소리와 실내화 끄는 소리의 조합으로 가득했다. 점호 시간이 되자 길고긴 복도 안에서 이리저리 어지럽게 뒹겨져 나오는 웅성거림이 기숙사 전체에 설치된 스피커를 통해 나오는 시크릿 가든의 녹턴에 묻혀 찾아들었다. 괴상한 곳이었다. 시크릿 가든의 음악을 저런 식으로 사용하다니. 집에 가야겠다는 생각이 들었다.

다음 날 입학식이 있었고, 일 년 먼저 대학생활을 시작한 친구들은 뒤늦게 대학생활에 합류한 나를 축하하며 학교 근처 KFC에 가자고 했다. 돌도, 철도 씹어 먹을 나이였건만 KFC에서 나온 튀김닭은 먹을 수가 없었다. 식권을 내고 줄을 서서 배식을 받아 단체로 아침을 먹는 기숙사 아침 풍경에 질려서 아침은 거른 상태였다. 이미 시간은 오후였고 배가 고팠을 법도 한데 앞에 있는 닭에는 눈이 가질 않았다. 친구의 권유에 튀김닭을 한 입 베어물었더니 뜬금없는 눈물이 주르륵 흘러 내렸다.

튀김닭을 먹다 우는 내 모습에 당황한 건 나나 친구들이나 마찬가지였다. 친구들은 무슨 일이냐며 걱정을 하다가 집에 가야겠다는 내 말을 듣고는 이내 깔깔 웃으며 나를 놀려댔다. 선거도 할 수 있다고, 다 컸다고 땡땡 거리던 자의 입에서 나온 소리가 고작 ‘집에 갈래’였으니 걱정하던 친구들이 웃음으로 긴장을 녹여낸 건 당연했다. 자신들도 겪어본 일을 일 년 늦게 겪고 있는 동갑의 친구를 응원하는 데는 웃음만한 것이 없었다. 그 웃음 덕이었던 것 같다. 기왕 대학에 온 거 대학생으로 살아보자 하고 결심한 게. 내 옆에는 울고 있는 입에 닭다리를 하나 더 밀어 넣어 다시 나를 웃게 할 만큼 나를 잘 아는 친구들이 있었다. 그것으로 이미 충분하지 않은가. 배가 고프지도 않은데 누군가 정해 냈기 때문에 그 시간에 맞춰 밥을 먹어야 하는 법은 없었다. 배고플 때 먹고 배고프지 않으면 먹지 않으면 그만인 일이었다. 온갖 소리와 어우러져 기괴하게만 들리는 시크릿 가든의 녹턴은 다른 음악으로 귀를 막아 듣지 않으면 그뿐이었다.

분명히 잘 보이고 싶고 나의 여성스런 매력을 마구 어필하고 싶은 그런 마음이었는데, 이걸 가져 가야 하나, 어째야 하나 싶었다. 친구는 내가 해산물 요리를 만드는 줄 알았단다. 참나, 같이 장을 봤으면서 이걸 또 무슨 소린지……, 내 친구다웠다. 어찌해야 하나 엄청 망설이고 있던 찰라, 나의 내면에 숨죽이고 있던 낙천성이 속삭였다. ‘볶다 보면 비린 냄새는 날아갈 것이고, 분명히 감칠맛이 돌 거야, 걱정 말고 시간만 잘 맞춰서 가자.’ 혹시라도 늦을까 봐 나는 예쁜 도시락에 제육볶음과 밥을 싸들고 그의 집으로 향했다.

짬!

아싸, 놀래키는 데는 성공! 아주 기뻐하는 모습에 ‘역시, 내 선물이, 마음이 통했나보다.’ 싶었다. 즐겁게 싸들고 오긴 왔는데 막상 그의 앞에 꺼내 놓을 생각을 하니 너무 떨렸다. 아무래도 너무 쑥스러워서, 도시락을 꺼내지 못하고 주저주저하고 있다가 그가 뒤돌아서 수저를 가져러 간 틈에 도시락을 식탁에 꺼내 놓는데 그가 묻는다.

“어! 해산물 요리했어?”

으악. 혹시나가 역시나였다. ‘까나리는 오래 볶아도 냄새가 안 날아가는구나.’ 확실히 배웠다. 그래도 혹시나 하는 마음에 그가 먼저 먹기 전에 내가 젓가락을 먼저 들고 한입 맛을 보는데 (요리를 하면서, 양념을 만들면서도 맛 한 번 안 본 나는 역시 초짜였다), 이걸 비위가 확 상하는 맛이였다. 고기맛도 아니고 생선맛도 아니었다. 그가 맛보기 전에 서둘러 “내가 좀 실수가 있었다, 먹지 말고 우리 밖에서 먹자.” 하고 얘기하는데 이미 그는 제육볶음을 먹고 있었다. 먹으면서 얼마나 많은 생각이 들었을까. 하하하. 하지만 정말 놀랍게도 그는 그 까나리 제육볶음을 맛있다며 다 먹었다. 그러면서 하는 말이,

“너무 고마워, 만드느라 고생 정말 많이 했겠다. 다음부터는 요리는 내가 다 해줄게.”

역시 지혜가 많은 사람이다. ‘내가 한 요리는 고생한 만큼의 맛이 안 나니, 고생하지 말고 다음에는 내가 맛있게 해줄게’라는 말을 이렇게 예쁘고 다정하게 하다니. 그의 본심을 느끼면서도 그 따뜻한 한 마디가 내 마음 한 편에 위로를 건넸다. 고맙고 따뜻한 사람.

따뜻하고 다정한 이 사람이라 나는 3년 정도 연애 끝에 결혼했다. 아주 다행히도, 그의 칭찬 속에 나의 요리 솜씨는 많이 늘었다. 이 글을 쓰면서 결정했다. 우리의 저녁 메뉴, 그를 위한 한 상. 오늘은 내가 기필코 까나리맛이 아닌 맛있는 제육볶음을 그에게 해주리라!





제육볶음, 계란말이, 시금치 된장국



위 세 가지 요리에 특별한 쓰이는 양념
참기름, 된장, 고추장, 간장, 고춧가루, 말린 치미추리

제육볶음

재료 (2인분 기준): 삼겹살 10줄, 작은 파 5개, 당근 반 개, 마늘 8-10개

양념 재료: 설탕 한 큰술, 참기름 한 큰술, 고추장 한 큰술, 간장 한 큰술, 고춧가루 두 큰술

1. 대파 1/3 정도는 파기름 용으로 쫄쫄 썰어내고, 나머지는 5센티 정도로 썰어요.
2. 마늘과 양파는 얇게 편을 내줍니다.
3. 삼겹살은 5-10센티 정도로 썹니다.
4. **양념 만들기:** 고춧가루, 고추장, 간장, 참기름, 설탕을 넣고 섞어 줍니다.
5. 만든 양념에 준비해 놓은 재료를 넣고 버무립니다. 그리고 한 20분 재워 둡니다.
6. 센불로 달군 팬에 기름과 파를 넣고 파기름을 냅니다. 여기서 한 가지 팁은 제육볶음을 요리할 때는 불이 센 게 좋다는 거예요. 그래야 물기 없이 볶아 낼 수 있어요.
7. 양념에 재워둔 재료들을 팬에 두고 볶아 냅니다. 고기가 익을 때까지요!
8. 그럼 제육볶음 끝!



시금치 된장국

재료 (2인분 기준): 시금치 (사이즈에 따라) 3-5단, 양파 반 개, 두부 반 모, 된장 두 큰술, 쌀뜨물 10-15컵 정도

1. 시금치를 1/3 씩 나누어 잘라 주세요. 양파와 두부는 깍둑 썰기 해주세요.
2. 쌀뜨물을 냄비에 넣고 된장을 풀어서 끓여 주세요. 여기에 혹시나 집에 국물 내는 재료가 있다면 같이 넣어서 끓여 주시면 더 맛있어요.
3. 된장이 끓으면 (국물 내는 재료를 넣으셨다면 다 건져 내시고) 준비해 두었던 재료를 넣습니다.
4. 15분 정도 보글보글 끓여내면, 시금치 된장찌개 끝!



계란말이

재료 (2인분 기준): 계란 3개, 작은 파 두 개, 마늘 3개, 치미추리 말린 것 조금, 소금 한 꼬집, 후추 한 꼬집

1. 파는 쫄쫄 썰기로, 마늘은 편을 내서 썰어 주세요.
2. 썬 다음에, 계란 3개는 작은 접시에 깨서 섞어 주시고 소금 한 꼬집, 후추 한 꼬집 넣어 주세요.
3. 중불에 달궈진 중간 사이즈 팬에 기름을 두르고 풀어 놓았던 계란을 넣습니다. 계란 위에 치미추리 가루 조금, 그리고 파와 마늘을 골고루 흩어서 넣어 주세요.
4. 계란말이의 중요 포인트는 계란말이가 터지지 않고 예쁘게 잘 말리게 하는 건데요, 계란이 중불에서 약간 익기 시작하면 약불로 줄여 주세요. 줄인 후에 원하시는 도구를 이용해서 살살 말아 줍니다.
5. 그럼 계란말이 끝!





Even though I’m married now, I’ll still get worried throughout the day about what I should make for dinner. “What kind of delicious and soul-nourishing thing should I make that will melt this stress away?” As I ponder these questions, I realize that this is how I know I’ve become an ahjumma(아줌마: Ajumma is a Korean word for a married woman). While considering this and thinking about what to eat, and which market to go to, a story from a few years ago comes to mind.

It was around four years ago when I first started dating my husband. Since we were still getting to know each other, I only wanted him to see the best parts of me. Around that time, my husband……, no, I guess at that time he was my boyfriend……. My boyfriend’s birthday was coming up soon. It hadn’t been long since we’d met, and rather than having him think I bought him just an “okay” present, I wanted to give him a gift that filled him with same sense of sincerity and earnestness that I felt in giving it. Moreover, since I wanted him to see me in the best light, I wanted this to be the kind of gift that would convey the power of my charm and secure his love for me. To me, this birthday was the perfect opportunity.

This is it.

I really wanted to cook something for him. While I was thinking about what I should make, I remembered that he mentioned to me in a conversation we had, that his favorite food is spicy stir-fried pork (제육볶음, jeyuk bokkeum) . There couldn’t be a more perfect idea. However, if I’m being completely honest, at the time, I was still a novice learning how to cook. Undeterred, no matter how burdensome or difficult it was going to be, I knew that I wanted to make this. For him, no matter how time-consuming, I decided that I was going to make his favorite jeyuk bokkeum.

Just getting started is half of the work.

Since the reality was that this was going to be my first time making this dish, I started doing my research days before I needed to execute it. The search for the most delicious recipe had begun. During my research period, I was looking at all kinds of blogs for the recipe that I thought looked the best. Because I only had one shot, I really wanted to find something that would be successful, so I asked one of my friends who is good at cooking to advise me on the whole process. From recipe selection, to how to pick different ingredients, she helped me and gave me lots of advice. Additionally, because she was supporting me with everything, I was able to relax a little, but not enough to stop my heart from pounding since I was nervous about how it would all turn out. I thought to myself that the reading and researching part was pretty easy. We even had an easy time shopping at the market. We confidently returned to the house to start the uncomfortable task of cooking, but then it happened. Even though I was a beginner, even I knew that the absence of this basic ingredient was going to be a problem. After we’d done all of this preparation, and had gotten through half of the instructions for the marinade,

“Hey! Where’s your soy sauce?”

Seriously, even now it cracks me up. Just picture that, my friend— the expert who was teaching me, the most basic beginner— didn’t have something as basic and essential as soy sauce! I was completely flabbergasted, “Oh my god, if you didn’t have any, you should have mentioned it when we went to the market!” We didn’t have time. Since we needed to have everything finished by the time he would get home, in order to preserve the surprise, we had to think of something. Despite not having the precious soy sauce we needed, we just kept working through preparing the marinade when I was hit with an idea.



Soak dried seaweed in water.

Place sesame oil in a skillet or pot.
Add beef and cook, stirring occasionally.

Once beef is cooked, stir in seaweed.
After a minute or two,
add water and bring it to boil.
Simmer for 1 hour.

Serve it in a bowl.

I thoughtlessly put the really big miyeok, beef, and water into the big pot and started boiling it. The red blood coming out of the meat spread and changed the color of the soup by a fair amount but I didn’t have a way to fix it, and the miyeok seemed to continue to grow. I added salt and soy sauce and watched the very big, boiling sot simmer with the seasonings but it didn’t seem like they would come together easily. In the end, I think I called my dad for help. When I first served the dish into the bowl, my mom burst into laughter. I don’t know if she laughed out of surprise or because of the funny visual.

While there might be various ways to make miyeokguk, I’m going to introduce the simplest and easiest preparation for 쇠고기 미역국(soegogi miyeokguk). The recipe for miyeokguk is very simple. First, you must prepare the ingredients.

Miyeokguk

재료: 1 cup of thin dried seaweed, 200 grams of beef [for soup or making 불고기 (bulgogi)], 2 tablespoons or 30 grams of sesame oil, 3 tablespoons or 45 grams of pure soy sauce, ½ teaspoon of diced garlic, 7 cups of water

1. The very first thing you must do is soak the dried seaweed. First, soak the dried seaweed in cold water. After 10 minutes, the dried seaweed will grow to three or four times its original size. Cut it into 2 inches pieces and set it aside.
2. Use a kitchen towel to press and drain the beef. In a pot, add the two tablespoons of sesame oil and saute the beef in it.
3. When the beef seems cooked and tender, add the rehydrated seaweed and the three table spoons of pure soy sauce to the pot. Saute all the ingredients together. Continue sauteing the ingredients and then add the seven cups of water and garlic to the pot. Bring to a boil.

If you’re cooking for people unaccustomed to garlic or for children, it’s okay to take out the garlic. I boil my miyeokguk for one hour. This will soften the seaweed to the point that it’ll melt in your mouth. My kids like the soup this way. This is my mom’s secret technique. Since my mom is from 통영 (Tongyeong), she likes to use 어간장 (Eoganjang, a special fish sauce made in Tongyeong) from Tongyeong. But in the United States, it’s okay to use Thai fish sauce instead. My mom’s secret was to finish miyeokguk with a little bit of fish sauce and boil it for a little longer. You can add gukganjang in at the beginning, and before you turn off the stove, you can also add eoganjang and then turn off the heat.

Despite its unfamiliar texture and color, miyeokguk is very healthy food that’s good for you, and I’m happy to be able to introduce it to you. When I was young, I ate a lot of miyeokguk and also hope it will hold many memories for my children. I hope this is a food they can remember when they grow up. On their birthdays, I’ll call them and ask, “오늘 아침 미역국은 먹었니?” (Oneul achim miyeokgukgeun meogeonni?; Did you eat miyeokguk this morning?)

When I first started becoming interested in cooking, a close friend from church had what she claimed was a foolproof tip for what to do when food didn’t quite taste right: fish sauce (까나리, kkanari). She swore by it up and down, telling me that putting in kkanari would help round out any flavor, make it brighter, and overall just make any and all dishes more delicious. It was this advice that helped me push forward in my determination to give my boyfriend this prize of love.

“Well, the color is kind of similar and they’re both salty……. They’re kind of the same right? I mean, jeyuk bokkeum having a rich flavor would be a great thing!” I was so desperate that I convinced myself that these crazy ideas would be fine. By the time I finally pulled myself together, it looked like I’d already put the spoonful of kkanari into the marinade and had stirred it in so that it had vanished into the rest of the sauce. ‘Well, I don’t really have time to worry about this anymore. I should get started on seasoning the meat.’ After marinating for about 20 minutes, I started stir-frying the meat in a heated pan. However, even I, who didn’t know all the basics of cooking, felt that something was wrong from the moment I started stir-frying the meat. I yelled at my friend.

“HEY! I’m frying the pork right now, but it smells like spicy stir-fried squid (오징어볶음, ojingeo bokkeum)! What’s going on?”

For a moment, I was at a loss for what I should do, but the tiniest whisper of optimism starting rising inside of me. ‘If I keep frying it, the fishy smell will go away and all that will be left is the deep umami flavor. I just need to keep concentrating on the task of getting there on time.’ And, just in case I would be late, I wrapped everything up in a pretty lunch box and started on my way over to his house.

Ta-da!

To my surprise, I was able to get it finished on time! I wanted to burst through the doors proud of my awesome gift. I had fun preparing it and taking it over to his house, but as soon as I thought about taking it out for him, I started getting really nervous. I was so embarrassed that I didn’t even give it to him immediately. I brought it out when he turned around to get some utensils. As he was coming back, he asked me,

“Did you make us seafood for dinner?”

My hope that he wouldn’t notice had dropped through the floor as I realized the reality of what the food was going to be. ‘Darn, even though I fried it for awhile, the smell doesn’t really go away,’— I’d learned my lesson. Even so, out of curiosity, I raised my chopstick to taste it (while I was cooking, I hadn’t tasted anything I’d made, so this would be my first taste of this dish too.)

What I ate……, it couldn’t be described as tasting like either pork or fish. It tasted like something that had gone bad. Before I could move to suggest that we go out to eat, he’d already started eating my jeyuk bokkeum. I really wondered what he was thinking while he ate it. To my surprise, he ate the whole thing with gusto. After he finished, he said,

“Thank you so much for making this. I can tell how hard you worked on it. And from now on, I’ll be the one making YOU dinner.”

With his wisdom, he mentioned, ‘Your cooking doesn’t taste nearly as good as the love and effort you put into this dish. You won’t need to work this hard next time since I’ll make you something delicious.’ His kind words comforted me. He really is such a grateful and warm person.

We dated for three years before getting married. Fortunately for me, because of his support, my own cooking skills have improved a lot. While writing this, I decided on a dinner menu that I would make for him. Today I’ll be sharing and making 제육볶음 (without any fish sauce!) for him.



Spicy stir-fried pork (제육볶음, jeyuk bokkeum)

Rollled Egg (계란말이, gyeranmari)

Spinach soybean soup

(시금치 된장국, Shigeumchi doenjang guk)

Some special ingredient that you'll need if you prepare all 3 dishes: Sesame oil, fermented soybean paste (doenjang), hot pepper paste (gochujang), soy sauce (ganjang), hot pepper flakes (gochutgaru), dried parsley, red pepper flakes, and garlic (dried chimichurri mix)

Jeyuk bokkeum

Ingredients (for 2 people): 10 thick strips of pork belly (삼겹살, samgyupsal), 5 bunches of green onions, 1/2 of one large carrot, 8-10 cloves of garlic

Marinade ingredients: 1 spoonful of sugar, 1 spoonful of sesame oil, 2 spoonfuls of doenjang, 1 spoonful of gochujang, 1 spoonful of soy sauce, 2 spoonfuls of gochugaru

1. Chop the green onion stalks into thirds and set aside.
2. Slice the garlic thinly and set aside.
3. Cut the pork belly into sections of between 5-10 cm and set aside.
4. **Making the marinade:** Mix the gochugaru, gochujang, sesame oil, and sugar, and mix together well in a large bowl.
5. Put all the prepared meat and vegetables into the same bowl and mix everything together. After it's marinated for around 20 minutes, start preparing the pan.
6. In a very hot pan, pour some vegetable oil into it and when smoking, pour the marinated meat and vegetables into the pan. One pro tip: You will want to get as much water out of the pan as possible, so cooking it on high heat is encouraged.
7. Keep stir-frying until the meat is completely cooked through.
8. And now you have jeyuk bokkeum!



“Did you eat 미역국 (miyeokguk) this morning?” That’s how Korean people say “Happy Birthday.” On the morning of their birthday, Koreans never miss eating a bowl of miyeokguk.

For people who are not familiar with this Korean tradition, a soup made with these green sashes of seaweed may appear foreign. The slimy texture of seaweed may seem almost mysterious or unapproachable despite its superfood status. But this magic soup made of the 미역 (miyeok) seaweed topped with the aromatic scent of sesame oil is not only easy to make but it gets tastier when you reheat it as a leftover meal – an ideal dish for busy mothers. Miyeokguk is one of those stews and soups whose flavor intensify when you simmer them for a long time.

Since both my parents worked full-time, miyeokguk appeared frequently on our dinner table when I was growing up. I remember that miyeokguk tasted always better on its second day in the pot. This is a familiar dish from my childhood, and it is a dish I regularly make for my children. It’s simple to make yet its flavor reminds me of Korea.

Like any widely beloved dish, miyeokguk has many variations. Different regions in Korea showcase their unique ingredients and flavors in a bowl of miyeokguk. You’d see clams or fish in the soup when you get close to the ocean. While beef is the common choice of those who live far from the ocean. From perilla leaf flour to chicken or octopus, you can add a wide range of flavors in this versatile soup.

People eat miyeokguk on their birthday in Korea to remember their mothers who brought them into this world. It’s a long tradition in Korea for new mothers to eat this nutrient-dense seaweed in a soup after giving a birth. Some people recommend that new mothers eat miyeokguk for the entire month following the childbirth to ensure a proper postpartum recovery. High in vitamins as well as minerals such as calcium, potassium, magnesium and iron, miyeokguk is great for nourishing one’s body and accelerating tissue and bone repairs.

I, too, ate miyeokguk after giving birth to my two children. One month felt like an awfully long time to survive on one dish despite its varied versions. I remember that I was tired of eating it but I kept eating it for the sake of my newborn child whom I was breastfeeding. Miyeokguk has a special spot in my heart. Many people have a fond memory about a dish or two in their lives. For me, that memory is about miyeokguk.

It was the first dish that I learned to cook. I was a fourth-grader. While I was not a stranger in the kitchen to fix food for myself and my younger sister, my part was limited to heating up the food that my parents had already prepared. But I decided to surprise my mother by preparing the miyeokguk from scratch. I remember how happy she looked when she saw the soup, despite its humble look. I also remember how difficult it was for my fourth-grade self.

As a novice cook, I was not aware that the dried miyeok I was working with would grow in size by tenfold once I soak it in water. This might be the most important thing you need to know, if you’re going to make miyeokguk. I only learned it after I soaked an entire bag of dried miyeok in water. Maybe ten minutes had passed by, the miyeok had grown ten times as big, such that I couldn’t even manage to fit it in the largest pot we had at home. Even with my desperate effort to cut them down with a pair of scissors, I remember I didn’t even make a dent to the large volume of miyeok that seemed to grow bigger and longer. Even now, I chuckle when I’m reminded of that moment while I make miyeokguk.

Despite the grossly excessive amount of miyeok in the soup, I thought my intentions and love would be conveyed to my mom through the feelings I poured into the bowl. The day before, I asked my mom a lot of little things about cooking, wrote down some notes, and used those to keep my cooking accurate.

미역국

재료: 마른 미역 1컵, 쇠고기 (국거리용이나 불고기용) 200g, 참기름 두 큰술, 국간장 세 큰술, 다진마늘 1/2큰술, 물 7컵

1. 제일 처음 해야 하는 일은 마른 미역을 불려 놓는 일이다. 준비해 둔 미역을 찬물에 먼저 불려 놓는다. 삼십 분 정도 두면 처음 양의 서너 배로 불어나 있다. 불어난 미역은 먹기 좋은 크기로 찢어 둔다.
2. 쇠고기는 키친 타올로 핏기를 좀 눌러서 빼준다. 냄비에 참기름 두 큰술을 두르고 먹기 좋게 찢어 둔 쇠고기를 넣어 달달 볶아 준다.
3. 쇠고기가 어느 정도 익었을 때쯤 미역과 국간장 세 큰술을 넣고 함께 볶아 준다. 너무 오래 볶는다 싶을 정도로 볶은 후에 물 7컵과 다진 마늘 1/2큰술을 넣고 푹 끓여 주면 된다.

마늘향이 익숙하지 않은 외국인이나 아이들이 있을 경우에는 마늘을 빼고 끓여도 무방하다. 내 경우에는 한 시간 정도로 푹 끓인다. 그러면 미역이 많이 부드러워지고 입에서 녹을 정도가 된다. 이렇게 약간 걸 한 느낌의 미역국을 우리 아이들은 많이 좋아하는 편이다. 여기서 우리 엄마의 비법을 얘기한다면 어간장다. 엄마가 통영 출신이시기에 통영산 어간장을 즐겨 쓰신다. 하지만 미국에서는 태국 피쉬 소스를 써도 무방하다고 하셨다. 마지막 간을 어간장으로 마무리하고 살짝 끓여 주는 것이 엄마의 비법이라고 했다. 처음 간은 국간장으로 하지만 마지막 불 끄기 전, 간을 볼 때 어간장을 살짝 넣고 잠시 끓인 후 불을 끄면 된다.

낮선 식감과 색이긴 하지만 아주 건강한 음식 중 하나인 미역국을 소개할 수 있어서 기쁘다. 어렸을 적 자주 먹었기에 여러 가지 추억이 있듯이 나 또한 우리 아이들에게 자주 해주는 음식인 만큼 아이들이 커서 이 음식을 추억할 수 있으면 좋겠다. 훗날 나 또한 아이들 생일이 되면 “오늘 아침 미역국은 먹었니?” 하며 전 화하게 될 것 같다.

Shigeumchi doenjang guk

Ingredients (for 2 people): 3-5 bunches of spinach (depending on size) 1/2 of one onion, 1/2 of one pack of firm tofu, 2 spoonfuls of doenjang, 10-15 cups of milky rice water (쌀뜨물, ssal ddeu mool)

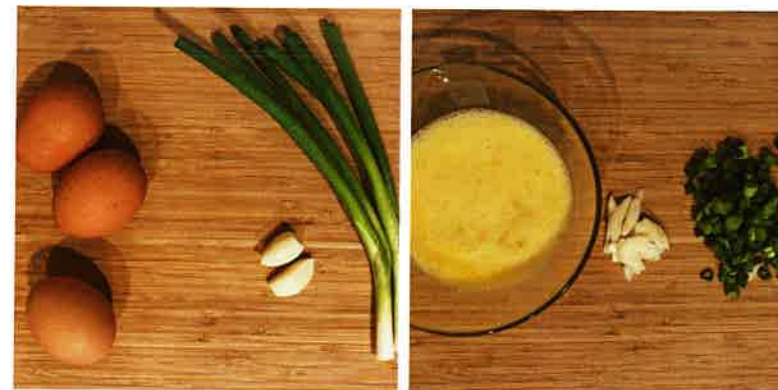
1. Wash and cut the spinach into thirds. Rough chop the onions and tofu into large cubes.
2. Dissolve the doenjang in the ssal ddeu mul over high heat. At this point, if you want to add any other flavorful or aromatic vegetables that yield a lot of liquid, this will make your soup more delicious.
3. As you boil the doenjangguk (after you strain out the aromatic vegetables that you used for flavor), put in the other ingredients that you'd prepared.
4. After 15 minutes of bubbling and boiling, your soup will be ready to eat!

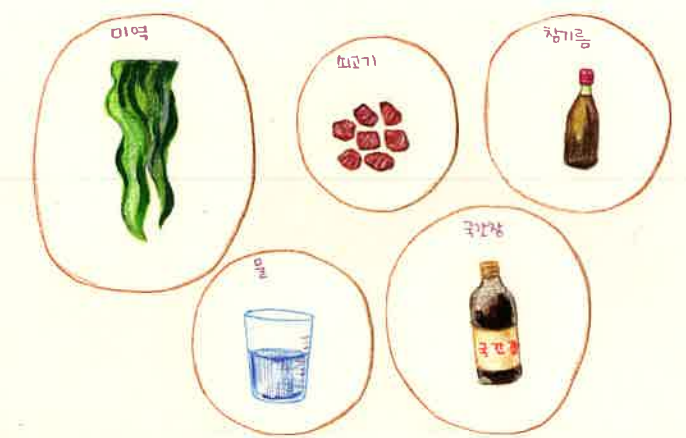


Gyeranmari

Ingredients (for 2 people): 3 large eggs, 2 bunches of green onions, 3 cloves of garlic, a little bit of dried chimichurri, a pinch of salt, a pinch of black pepper

1. Quickly cut the green onions into very small sections and slice the garlic thinly.
2. After those have been cut, beat the eggs in a small bowl with a pinch of salt and pepper.
3. In a heated, medium sized pan at medium heat, oil the pan and pour the beaten eggs into the pan. Sprinkle a little of the dried chimichurri, and scatter the green onion and garlic slices.
4. An important point with gyeranmari is that it shouldn't break and the bottom part should be dry without browning. The secret is to lower the heat as soon as the eggs start cooking so that you will be able to use the tools you want to gently fold and roll the eggs onto themselves in the pan.
5. Once rolled, the eggs are done!





미역을 먼저 물에 넣어 둔다.



미역을 먼저 물에 넣어 둔다

참기름을 넣고 핏물을 뺀 쇠고기를 넣고 먼저 볶아 준다.



참기름을 넣고 핏물을 뺀 쇠고기를 넣고 먼저 볶아 준다

쇠고기가 익었을 때 미역도 함께 볶아 준다.
적당히 넣은 후 물을 넣어 1시간 가량 푹 끓여 준다.



쇠고기가 익었을 때 미역도 함께 볶아 준다
적당히 넣은 후 물을 넣어 1시간 가량 푹 끓여 준다

완성



완성

생일 아침이면 어르신들이 꼭 물어 보는 말이 있다. “오늘 아침에 미역국은 먹었니?” 생일 아침에 한국 사람들이 챙겨 먹는 음식이 바로 미역국이다. 초록 빛깔을 띠는 이 음식은 외국인들이 보기에는 좀 낯선 수프이다. 미끄덩한 식감 또한 많이 낯설다. 하지만 바다에서 자라는 해초인 미역과 고소한 참기름 향이 나는 이 수프는 만들기도 아주 간단하며 오래 끓일수록 더욱 맛있어지는 음식이다. 오래 끓일수록 맛있는 음식으로 세 가지 정도가 떠오르는데 카레, 사골국, 그리고 미역국이다. 부모님 두 분 다 일을 하셨던 나에게 이 세 가지 음식은 밥상에 자주 오르던 메뉴이기도 했다. 오늘 끓여서 먹는 맛과 더 푹 끓여서 먹는 내일의 맛이 다른 음식. 어릴 때 자주 밥상에 오르던 음식이지만 지금 또한 내가 아이들에게 자주 해주는 음식이 미역국이다. 간단한 조리법으로 손쉽게 한국 맛을 즐길 수 있는 음식이기 때문이다. 미역국은 한국의 지역마다 넣는 재료가 다른 음식이기도 하다. 바닷가에 사는 사람들은 생선 살이나 조갯살을 넣어 끓이기도 하고 고기가 풍부한 내륙에서는 쇠고기를 넣어 끓이기도 한다. 들깨 가루를 넣어 고소하게 끓이기도 하며 닭고기나 낙지 등 넣는 재료에 따라 맛이 조금씩 달라지는 수프이다. 때로 새알(참쌀가루로 반죽을 하여 동그란 떡처럼 만든 것)을 만들어 넣어 먹으면 가끔 입에서 느껴지는 쫄쫄한 식감 또한 재미를 더해 준다.

처음에 애기한 것과 같이 한국에서는 생일 아침에 미역국을 먹는다. 미역국은 산모가 아이를 낳았을 때 한 달 내내 먹는 국이라서 생일 아침에 나를 낳으시고 미역국을 드신 엄마를 생각하며 생일을 맞이하라는 뜻으로 먹는다고 한다. 미역은 산후 조리시에 자궁 수축과 지혈에 도움을 주기 때문에 산모에게 도움이 된다고 한다. 이뿐만 아니라 부족한 혈액을 공급하고 피를 맑게 해준다. 그래서 몸이 부어 있는 산모의 부종을 줄여 주는 역할을 한다. 칼슘과 칼륨도 풍부해서 뼈도 튼튼하게 해준다. 이렇게 다양한 이유로 산모는 출산 후 한 달 정도 미역국을 먹는다. 나 또한 아이 둘을 출산하고 그때마다 도망다니면서 미역국을 먹은 기억이 난다. 사실 한 달 내내 미역국만 먹기엔 조금 지겹기도 하고 물리기도 하지만 나와 아이를 생각하며 매일 두 그릇씩 마시다시피 했던 기억이 있다. 미역국을 조리할 때는 쇠고기나 조개 혹은 생선 살을 이용해서 다양하게 만들 수도 있으며 육수의 베이스를 다르게 하여 조금 다른 맛을 낼 수도 있다. 그렇지만 미역국만 먹기엔 한 달은 좀 길게 느껴진다.

나에게 미역국에 얹힌 이야기가 있다. 누구나 어떤 음식에 대해 사연이나 추억이 있듯이 나 또한 미역국 하면 떠오르는 추억이 있다.



초등학교 4학년에 처음 한 요리가 미역국이었다. 매일 일하는 부모님을 대신해 늘 부엌에 서던 나였지만 부모님이 해놓으신 음식을 데워 먹기만 했을 뿐 직접 요리한 적은 그날이 처음이었다. 엄마의 생신이었던 그날, 나는 처음으로 미역국을 끓여서 아침에 엄마를 놀래킬 준비로 새벽부터 분주했다. 첫 요리인 만큼 어설프고 서툴렀지만 엄마가 많이 칭찬해 주셨던 기억이 난다. 지금은 눈 감고도 할 만큼 너무 쉽지만 초등학교생이었던 나에게 미역국은 많이 어려웠던 요리로 기억한다.

처음 요리하던 그날은 마른 미역이 얼마큼이나 불어날지도 모르면서 시작해 처음부터 난관이었다. 기억하자. 마른 미역은 물에 담그면 최소한 열 배로 불어난다. 이것이 미역국을 요리하려면 가장 먼저 알아야 하는 팁이다. 요리를 처음 해보는 난 미역이 얼마나 불어날지도 모른 채 마른 미역 한 봉지를 물에 다 부어 놓고 미역이 불게 두었다. 삼십 분쯤 지나 미역은 열 배로 불어나 있었고, 그것은 집에서 가장 큰 냄비도 감당할 수 없을 정도의 양이었다. 가위로 미역을 아무리 잘라도 줄어들지 않았던 기억이 난다. 지금도 가끔 미역국을 끓일 때면 그날이 떠오르곤 한다. 그날의 미역국은 국보다 미역이 넘치는 한 그릇이었지만 내 마음을 엄마에게 전하는 날이기도 했으니 내 마음 또한 그 국그릇 안에 넘쳤을 거라 생각한다. 전 날 엄마에게 요리법을 캐물어 적어 놓았기에 그 메모에 따라 나의 서툰 요리는 계속 되었다. 많이 불어난 미역을 냄비에 넣고 쇠고기를 넣고 물을 부어 무작정 끓이기 시작했다. 고기에서 나오는 빨간 피가 번지는 것을 시작으로 국이 끓었고 색은 조금씩 제법 국 모양으로 변하기 시작했지만 대책없이 넣은 많은 양의 미역은 점점 불어나기만 하는 것 같았다. 소금도 넣어 보고 간장도 넣어 봤으나 제일 큰 솥에 끓여서인지 간이 쉽게 맞춰지지 않았던 것 같다. 결국 마무리는 아빠의 도움을 받았던 것 같다. 처음으로 한 요리를 그릇에 담아 내놓았을 때 웃음부터 터진 엄마의 모습이 기억이 난다. 놀람의 웃음이었는지 너무나 우스운 비주얼 탓이었는지는 모르겠다.

다양한 조리법으로 요리할 수 있는 미역국이지만 가장 간단하며 먹기에도 쉬운 쇠고기 미역국을 소개한다. 미역국의 레시피는 아주 간단하다.

콩나물국

by 소은희

KONGNAMUL GUK

by Eunhee P. Soh

사랑하는 아빠

오늘 낮에는 혼자 콩나물국을 끓여 먹었습니다. 콩나물국을 끓일 때면 늘 아빠 생각이 납니다.

제가 서울에서 자취하고 있을 때 아빠가 오셔서 하루 저녁 묵고 가신 적이 있었지요. 서울에 일이 있어서 올라오신 아빠는 손주들도 있는 언니 집이 아닌 혼자 사는 제 집에 오시겠다고 하셨습니다. 저는 내심 기뻐서 아빠가 오시면 무슨 식사를 대접할까 고민했습니다. 잘 들르지 않던 채소 가게에서 콩나물과 파를 사고 집에 돌아와 쌀을 씻어 얹히면서 저는 무척 행복했어요.

제가 끓인 콩나물국을 맛보시며 아주 맛있다고 기뻐하시던 아빠의 모습이 떠오릅니다. 오늘, 이 뜨겁고 간소한 음식을 대하면서 아빠는 그때 무엇을 맛보셨기에 그토록 맛있다고 칭찬하셨던 것인지 생각해 봅니다. 그때나 지금이나 별다른 간이 배어 있지 않은 콩나물국. 아빠는 그때 저의 뜨거운 가난을 맛보셨던 것이 아닐까 생각합니다. 서툰 자취 시절에 끓인 콩나물국이 맛있으면 얼마나 맛있었을까요만 아빠는 저의 어리숙한 젊음과 가난한 시절의 외로움까지 맛보셨던 것이겠지요.

시인 황지우는 혼자 밥 먹는 일의 숭고함에 대해 ‘몸에 한세상 떠 넣어주는’ 거룩함이라고 쓴 적이 있습니다. 어느 작가는 혼자 밥 먹을 때 오롯이 떠오르는 얼굴, 그 사람이야말로 가장 그리운 사람이 아니겠느냐고도 했습니다. 실제로 혼자 밥을 먹어 본 사람은 기억할 것입니다. 대화를 나눌 그 누구도 곁에 없을 때, 어린 시절 식구들과 둘러앉아 먹던 밥상, 학교 다니며 가까운 선배나 친구들과 나누어 먹던 음식들, 거기에는 늘 그리운 사람들과 소중한 마음이 있었다는 것을 말입니다.

오늘 저는 그리움과 마주앉아 밥을 먹습니다. 외국에 살면서 만남과 헤어짐이 잦아지고 때로는 영영 헤어져 더 이상 만날 수 없을 사람들이 늘어가고 있습니다. 제 마음에 그리운 사람의 방들이 하나 둘 늘어가고 있습니다. 오늘은 그 그리움에게도 밥 한 술 떠 먹이고 저도 배부릅니다. 그리움의 식탁 또한 저로 인해 배가 부르기를 바라면서 말입니다.



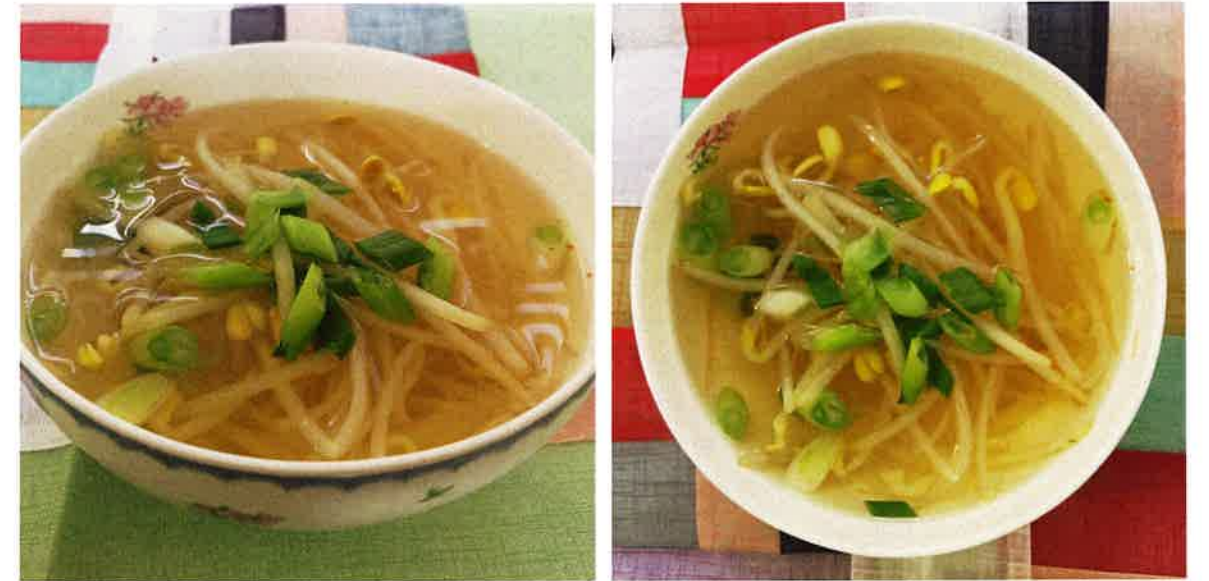
그리움의 식탁 또한 저로 인해 배가 부르기를.....

엄마니까 미역국

by 백세라

THE PERFECT DISH FOR MOMS

by Saera Baik

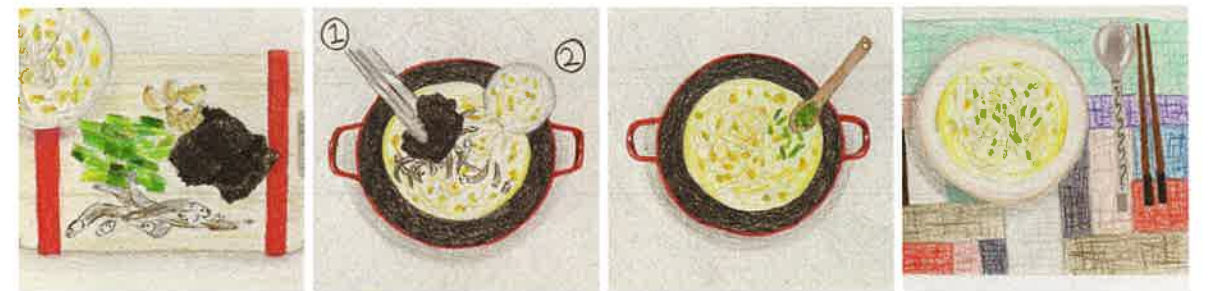


콩나물국

육수 재료: 물 2리터, 국물용 멸치 약 15-20마리, 다시마 10그램

콩나물국 재료: 육수 1리터, 콩나물 200그램, 파 약간, 국간장 한 큰술, 다진 마늘 한 작은술, 소금 약간

1. 기름을 두르지 않은 냄비를 달궈 멸치를 넣고 볶다가 물을 부은 뒤 다시마를 같이 넣고 중불에 끓인다.
2. 육수가 끓는 동안 콩나물을 씻어 건져 둔다.
3. 물이 끓은 뒤 다시마를 건져 내고 15분쯤 더 끓인 다음 멸치도 건져 낸다.
4. 분량의 육수에 콩나물을 넣고 뚜껑을 닫아 끓인다.
5. 콩나물이 숨이 죽으면 다진 마늘, 국간장, 소금을 넣어 간한다.
6. 마지막으로 간을 보고 다진 파를 넣은 뒤 불을 끈다.
7. 국그릇에 담아 낸다.



illustrated by Linn Soh

Dear Dad,

I cooked and ate 콩나물국 (kongnamul guk), soybean sprout soup with rice this afternoon all alone. Whenever I cook this soup, I think of you.

When I lived in 서울 (Seoul) all by myself, you came and visited me. You had an important meeting there, so you came and spent a night at my home instead of going to my older sister's where your grandchildren were. I was so glad you were coming that I planned to serve you a nice dinner, although I was not a good cook. I stopped by a small vegetable shop and chose 콩나물 (kongnam-ul), soybean sprouts and 파 (pa), spring onions, to cook kongnamul guk. I was delighted while washing the vegetables and grains of rice.

I recall that you were pleased that the soup was excellent. Today, I reflect on what you tasted and why you praised it so much even though it was so simple and plain. The soup must have seemed plain. I believe you ate my hungry loneliness and reckless youth.



A poet, 황지우 (Hwang Ji Woo) described the holiness of eating alone as "eating a spoonful to the world." He saw warm and struggling lives were bearing loneliness and how one lonely spoonful of rice could support this world. One anonymous writer said the person who we remember while eating alone must be the person we yearn for the most. Indeed, anyone that has ever eaten alone would cherish the precious memory of having food while being fully surrounded by loving people.

Today, I sit at the table with a poignant longing. Having lived in foreign countries, I have been accumulating up friends who I will not meet ever again. They have left me and returned to their countries; as time goes by, my longing grows. Today, I share a single spoonful of rice with the longing itself; I am content.



Mandu

Ingredients: Mandu skin (you can make it at home with dough, too), Ground beef, Ground pork, Tofu, Bean sprouts, Green onion, Garlic, Ginger water, Salt, Sesame oil

Optional: kimchi (for spicy kimchi mandu)

1. Cut the tofu into small chunks and then crush it into small bits and squeeze out the liquid.
2. Wash the bean sprouts and immerse them into boiling water with one teaspoon of salt. Quickly take the bean sprouts out and squeeze the liquid from them too. Chop the bean sprouts into small pieces.
3. Chop the garlic and the green onions.
4. Mix the chopped garlic, chopped green onions, salt, and ginger water in with the ground pork and beef. Mix the mixture together with the sesame oil.
5. In a large bowl, mix the tofu, bean sprouts, chopped garlic, chopped green onion, salt, and sesame oil together.
6. Then, mix the meat mixture in with the tofu mixture to create the filling.
7. Take the mandu skin and put the filling in the middle of the skin, folding it over and pinching the ends to close off the mandu. Do this with all of the mandu skins.
8. Boil water and put the mandu in the water. When the mandu begin to float, take them out of the water.
9. Serve with vinegar soy sauce (for steamed mandu) or in beef broth (for mandu soup).

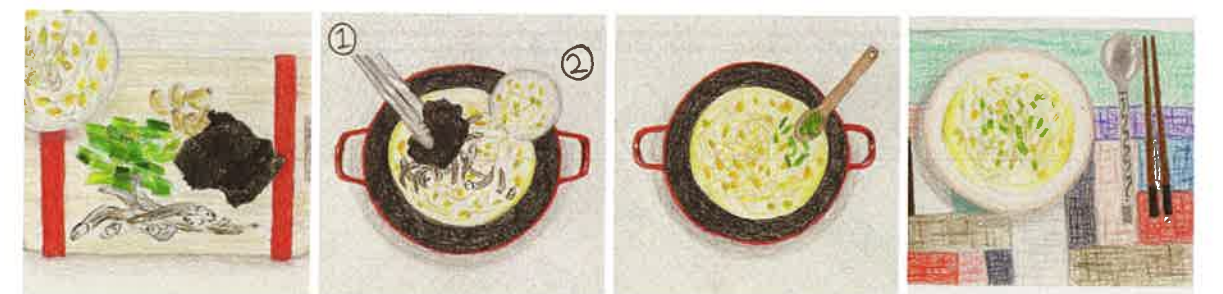


kongnamul guk

Ingredients for soup stock: 2 liters of water, 15-20 dried anchovies, 10 grams of dried kelps

Ingredients for kongnamul guk: 200 grams of soybean sprouts (kongnamul), 1 tablespoon or 15 grams of soy sauce, 1 teaspoon of diced garlic, vegetable oil, chopped green onions, a little bit of salt

1. Heat a pan and add dried anchovies to saute them for a bit. To prepare kongnamul guk stock, pour 2 liters of water in the same pot and put dried kelps to bring it to boil on medium-high heat.
2. Wash the soybean sprouts, while the kongnamul guk stock simmers.
3. After the kongnamul guk stock begins to boil, remove and discard the dried kelps. Let the stock continue boiling and remove dried anchovies about after 15 minutes.
4. Then, add the washed soybean sprouts to the kongnamul guk stock. Put the lid on the pot and keep boiling.
5. Once the soybean sprouts soften, add the crushed garlic, soy sauce, and salt to taste.
6. Lastly, add chopped green onions. Turn off the burner and serve in bowls.



illustrated by Linn Soh

Food is a form of creative expression. It can convey so many meanings and emotions coming from generations of tradition and memories. As a Korean-American girl growing up in the U.S.A., I was really able to connect to my Korean background through the food that my mom and my grandma made for me. The homemade dishes brought on warm feelings of familiarity and belonging. One instance in particular was when my grandma made mandu.

I remember seeing packs upon packs of mandu skins and a huge bucket full of mandu filling. I was speechless, my eyes wide with surprise. My grandma must've seen the alarmed look on my face because she smiled reassuringly and said that it wouldn't amount to as much as I thought. We set everything on the floor of our kitchen and I sat down next to her.

My grandma took the first skin as I just watched. She explained how to put just the right amount of filling in and how to pinch the ends together tightly. Her weathered hands moved with expertise, quickly and swiftly making the mandu. I looked on at her in awe as I attempted to make one myself, trying to mimic her movements. I soon realized that it was more difficult than she made it look. After she gave me some tips and patiently guided my hands a couple of times, I eventually got into the rhythm of it. She made three mandu in the time it took me to make one.

I saw her focused eyes staring intently at the mandu taking form in her hands, one corner of her mouth slightly turned up in concentration. We spent almost a whole day making mandu, and in that time, I felt worlds closer to my grandma. Sometimes she would tell me about the times she made mandu before, for my mom and her siblings when they were young, speaking with a faint smile on her lips. I mostly listened as she talked about her experiences and gave me important life advice from those experiences. Other times, we would just work silently, enjoying each others' company.

When we made my grandma's famous mandu soup with the mandu that I made with her, I remembered the whole family sitting together, tasting the soup and complimenting my grandmother, who in turn announced that she wouldn't have been able to do it without me. I knew she could've done it on her own, but I was glad to have been able to spend time with her in such a significant way, keeping the family tradition alive, so I responded with a smile. I was very proud that I'd helped make my grandma's legendary mandu, and was overjoyed watching my family savor the dish. As I tried the food, I was so amazed, knowing that I had made the mandu that I was eating. It was delicious, with deep flavors and a soft texture, evoking a blissful feeling. The fond memories of our family laughing, eating, and talking together still make me smile.

I didn't know it at the time, but as I grew older, I began to understand why my grandma wanted to share this tradition with me. As she sat in front of me and my sister, watching us eat the mandu with a smile on her face, asking us if it tasted good, she wanted to share a part of her with us. The effort she put into making the mandu reflected how much she loved and cared about our family. Upon seeing my mom talk wistfully about when she had her mom's mandu when she was about my age, I realized that my grandma wanted me to be able to share this with my children and my grandchildren to keep the culture alive, and to allow me to show them my love through mandu, just as she had to me. I couldn't be more grateful to her for that.



어느 누구에게나 학창시절은 있다. 학창시절에 친구들과 어울려 먹었던 음식도 있을 것이다. 나 또한 학창시절에 즐겨 먹은 음식이 있다. 한국에서 태어나 학창시절을 보낸 사람이라면 누구나 한번, 아니 매우 많이 먹었을 음식 떡볶이. 학창시절 등교 때나 학교 때 항상 들렀던 분식점, 그곳에서의 단골 메뉴는 떡볶이일 것이다. 학생들의 넉넉하지 않은 주머니 사정으로도 맛있게 배불리 먹을 수 있었던 떡볶이. 등교할 때 친구들과 수다 떨면서 오다가 들러 먹었던 한 입, 학교할 땐 하루의 학교 생활을 마치며 출출함을 달래려고 들러 사먹었던 간식. 친구들과 두런두런 이야기 나누면서 추억을 나누었던 음식. 한국 길거리 음식들 중 대표라 할 수 있는 정이 가득한 음식, 친구들과의 추억이 새겨져 있고 따뜻함이 새겨져 있는 떡볶이. 아이들에겐 친구이자, 어른들에겐 추억을 선사하고, 연인들에겐 따뜻함을, 친구들에겐 우정을, 나이 지긋하신 분들에겐 세월을 느끼게 해주는 떡볶이.

나는 떡볶이를 참 좋아한다. 어린시절에 많이도 먹었는데, 그 당시엔 무조건 매운 양념을 한 떡볶이만 팔았다. 내가 매운 것을 못 먹는다고 해서 고를 수 있는 상황이 아니라 매워도 물로 씻어가면서, 매움을 견뎌가면서 먹었던 기억이 있다.

결혼을 하고 미국에서 생활하면서 남편과 둘이, 아이가 태어나 셋이 되어서도 먹었고, 지금도, 아마 나이가 더 들어서도 난 여전히 떡볶이를 먹고 있을 것이다. 둘이 있을 때는 매운 떡볶이를 주로 먹었고, 임신 땐 매운 것보단 간장 떡볶이나 궁중 떡볶이를 먹었고, 아이가 자라면서는 아이 입맛에 맞는 크림 떡볶이를 해 먹게 되었다.

떡볶이에 대해 간단하게 설명하자면, 흔히 떠올리는 고추장을 사용하여 만든 떡볶이는 역사가 긴 편은 아니다. 원래는 궁중요리로 간장 베이스에 고기와 채소를 넣고 볶다가 떡을 넣고 자작자작하게 볶아 만들었는데 그땐 떡찐, 떡잡채라고 불렀다고 한다. 1950년대 한국 사람들의 입맛을 반영해 고추장을 이용해 만든 매콤한 고추장 떡볶이가 나왔으며 1970년대에 유행을 타기 시작했고, 빠르게 흐르는 세월과 함께 떡볶이의 맛과 조리법도 지금과 비슷하게 되었지만 최근 들어 문화 개방과 세계화에 맞춰 다양한 요리법과 종류들이 개발되면서 떡볶이도 진화하고 있는 중이다.

떡볶이에서 중요한 재료들 중 하나는 바로 떡이다. 이 떡은 쌀로 만들거나 밀가루를 사용하여 만들 수 있는데, 원래는 쌀로 만들었지만 힘들었던 옛 시절엔 밀가루를 사용하기도 하였다. 어떤 사람들은 쌀로 만든 떡볶이를 좋아하고 또 어떤 사람들은 밀가루로 만든 떡볶이를 좋아하는데 여기에서 미묘한 맛의 차이를 느낄 수 있기 때문이다. 밀가루 떡을 사용한 떡볶이는 씹는 식감이 툭툭 끊기며 국물이 떡 속까지 잘 배어 양념의 깊은 맛을 느낄 수 있고, 쌀떡을 사용한 떡볶이는 오랜 시간 조리해도 불지 않는 쌀의 고유성 때문에 쫄깃한 식감을 맛볼 수 있다는 장점이 있다. 요즘엔 쌀떡과 밀떡을 같이 조리하는 경우도 많아졌다.



치즈

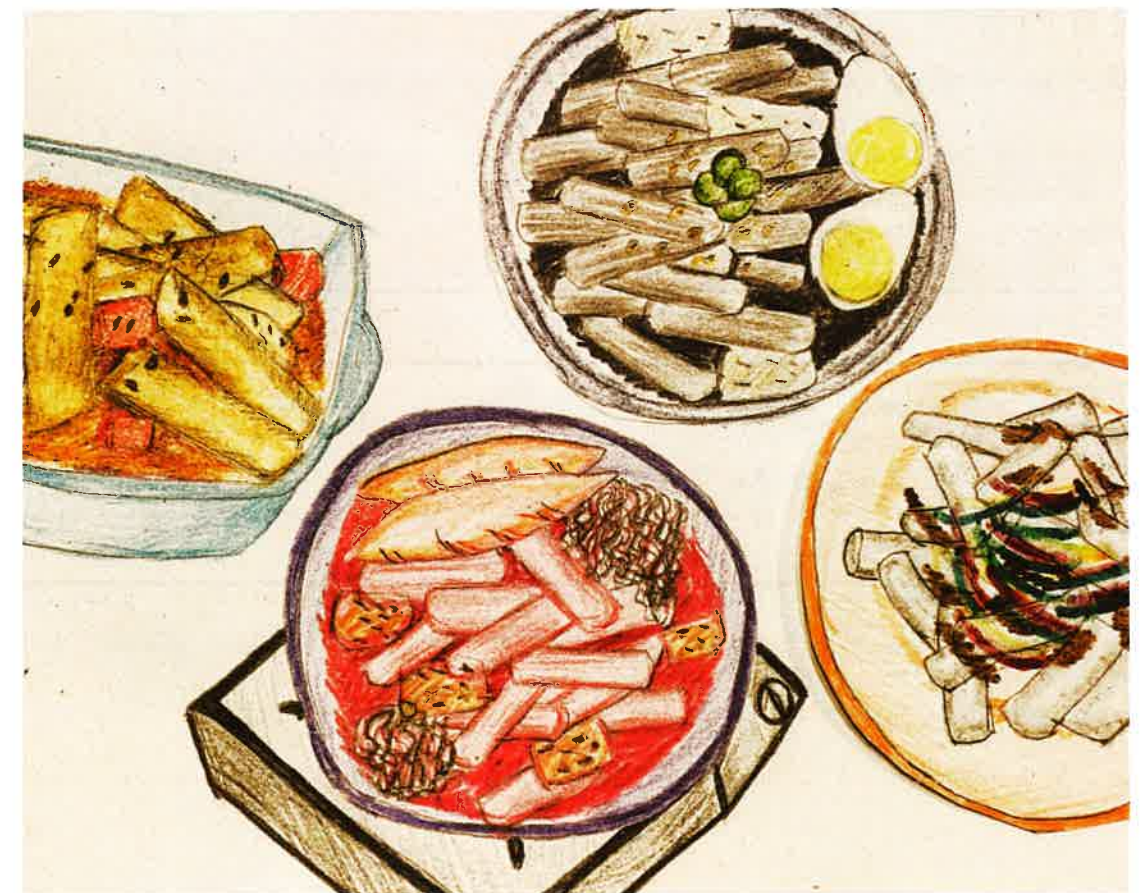




떡볶이의 떡을 결정했다면 다음으로 맛을 결정짓는 것은 바로 양념이다. 어떤 배합의 양념으로 조리할 하느냐에 따라 떡볶이 종류가 다양해지는데, 양념의 배합과 무슨 양념을 사용하는지가 맛을 결정할 수 있다. 만약 아이들과 먹는다면 매운 고추장 떡볶이보다는 아이들 입맛에 맞는 달달한 떡볶이를 만들 것이고, 아니면 고기를 넣어 든든한 식사가 되는 궁중 떡볶이를 만들 수도 있다. 자장면의 면을 빼고 대신 떡을 넣어 만든 자장 떡볶이, 카레에 밥이나 난 대신 떡을 넣어 카레의 맛을 그대로 간직한 카레 떡볶이, 고추장 대신 고춧가루를 사용해 기름에 볶는 기름 떡볶이, 여자들의 입맛을 사로잡는 크림 떡볶이, 치즈를 넣어 고소함이 배가되는 치즈 떡볶이, 라면을 넣어 먹는 라볶이, 입맛에 맞는 재료들과 양념을 넣어 직접 조리해 먹는 즉석 떡볶이, 편의점에 가면 손쉽게 빠르게 먹을 수 있는 분단위 떡볶이 등이 있다.

요즘은 마트에 가면 떡볶이 팩을 판다. 내용물은 떡, 양념, 사리라서 물만 붓고 끓이면 누구나 쉽게 먹을 수 있다. 얼마 전 한국 마트에서 떡볶이 떡을 고르고 있는데 미국 사람이 오더니 떡볶이 팩을 보여 주면서 어떤 것이 맛있는지 물어 본 적이 있다. 내 손에 있는 떡을 보더니 떡볶이 양념이 쉬운지 어려운지 물어 보는 것이었다. 이제는 여러 나라 사람들에게도 떡볶이는 낯선 음식이 아니라는 것을 느낄 수 있었다.

미국 생활을 하다 보면 한국 마트에 가는 일이 쉬운 일은 아니다. 시간을 내서 일주일 치나 그것도 여의치 않으면 이주일 치 장을 몰아서 본다. 떡볶이 주재료인 떡은 많이 사다 일러 놓고 필요할 때마다 해동해 만들어 먹곤 한다. 아이에게 떡볶이를 만들어 줄 때는 마트 어느 곳에서나 살 수 있는 재료로 만들어 주다 보니 자연히 크림 떡볶이를 만들곤 했다. 아이도 좋아하고 남편도 좋아해서 자주 만들어 먹는다. 쉽고 간단하게 만드는 떡만 있다면 후다닥 만들 수 있는 레시피를 소개한다.



illustrated by Hye s CHI & Ethan K. CHI



크림 떡볶이

재료: 떡볶이 떡, 베이컨, 양파, 버섯, 휘핑크림(선택 사항), 소금, 후추, 파슬리, 치즈

1. 떡볶이 떡을 물에 1시간 정도 불려 놓는다(난 쌀떡을 선호하는 편이라 쌀떡을 사용하였다).
2. 양파, 버섯은 0.2mm 두께로 채썰어 준다.
3. 베이컨은 2cm 두께로 썰어 준다.
4. 불려 놓은 떡볶이 떡을 씻어서 체에 받쳐 물기를 털어 내고 먹기 좋은 크기로 잘라 준다 (아이가 먹기 좋은 크기). 요즘은 떡 모양도 예쁘고 귀엽게 나와 있으니 아이들이 선호하는 모양을 사용하면 된다.
5. 불을 켜 팬이 달구어지면 먼저 베이컨을 넣고 볶아 반 정도 익힌다. 이때 기름을 사용하지 않는 이유는 베이컨에서 나오는 기름으로도 팬 바닥에 눌러 붙지 않게 요리할 수 있고 베이컨 훈제 향과 맛이 떡에 배어 더욱 풍부한 맛을 내주기 때문이다.
6. 양파 색깔이 투명해질 때 떡을 넣고 살짝 볶다가 휘핑크림을 넣은 다음, 떡이 익고 양념이 밸 때까지 끓여 준다. 이때 떡이 익지 않았는데 소스가 모자라면 우유를 조금씩 부어가면서 농도를 맞춘다. 불 세기는 중불에서 조리하는 걸 권한다. 너무 세게 끓이면 금방 늘어붙으니 중불에서 소스가 자박자박해질 때까지 끓여 준다.
7. 떡이 익고 소스가 알맞게 돌아들면 취향에 따라 치즈를 넣어 고소한 풍미를 더할 수 있다. 예를 들어 파마산 치즈, 체다 치즈, 스위스 치즈, 모짜렐라 치즈 등을 사용해도 좋다.
8. 그릇에 담아 파슬리로 마무리해 준다.

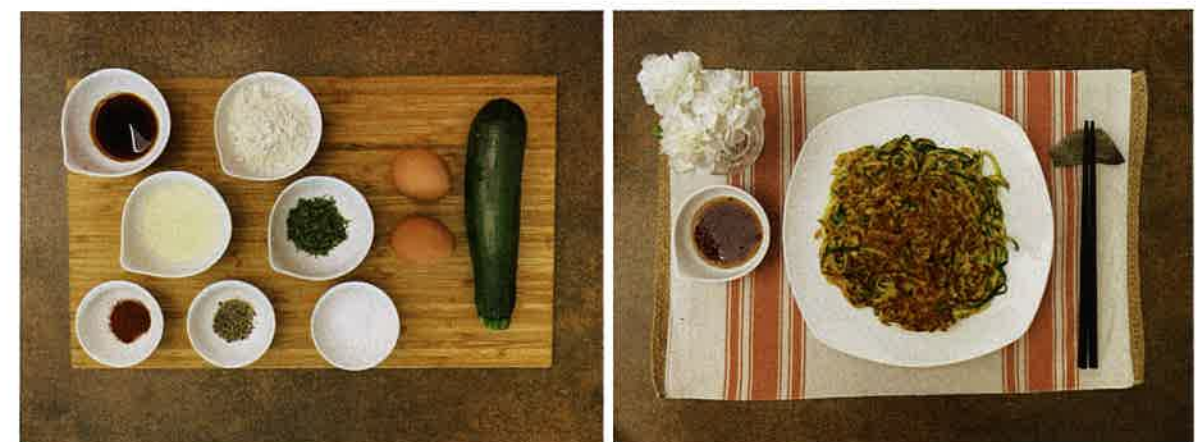
Hobak-Jeon

Required (or highly recommended) Tool: Spiralizer Vegetable Slicer. You will have to cut a zucchini into thin strips if you don't have this tool.

Ingredients: 1 medium zucchini (It must fit in the spiral slicer), 1/4 cup of general purpose flour, 2 medium eggs, 2 tablespoons olive oil, 1/4 teaspoon kosher salt, plus more, Freshly ground black pepper, 2 tablespoons of dried chives, 1/2 teaspoon of smoked paprika

Sauce Ingredients: 1 tablespoon of soy sauce, 2 tablespoons of white wine vinegar, 1/2 teaspoon of smoked paprika, Freshly ground black pepper

1. Zucchini - Using the spiral slicer, slice the zucchini into a large mixing bowl. Slice zucchini into your preferable length. You can challenge yourself to make one long, continuous strip, or make it between 6-8 inches like normal people.
2. Batter - Whisk together eggs, dried chive, kosher salt, pepper, and smoked paprika in a medium bowl.
3. Heat 2 Tbsp. olive oil in a large skillet over low-medium heat.
4. Add flour to the bowl of zucchini slices; evenly coat zucchini with flour. Pour the egg mixture over the zucchini slices and stir the batter just to coat.
5. Add the battered zucchini slices to the skillet and spread them out evenly. You can make one big pancake or multiple small pancakes. Cook the pancake(s) until bottom(s) are lightly browned and bubbles form on top, about 4 minutes. Use a spatula to carefully flip the pancake over and cook until browned and cooked through, about 2 minutes longer.
6. Transfer to a plate and serve hobak-jeon with dipping sauce.



Oakland

As an immigrant, at one point you will have to make a decision where to settle — the moment when you settle for good because you care about the people around you and want to help others the same way that you were helped when you got here. It was the Bay Area for me, the East Bay to be more precise. I have been in the Bay Area since 2008. I had my naturalization ceremony at Paramount Theater on Broadway in 2011 when Sears still existed around the corner. I met my wife here at the college we went to together. We got married on the rooftop of the San Francisco Art Institute in 2012, on the day the America's Cup race was held. Now we are building our own family together.

Half(ish) Oaklander

Currently, I work at an architecture firm in Uptown Oakland. I have become a regular at many local businesses. I always wanted to have regular places; calling the business owner by their names, asking how things going, and have small talks. It makes me feel I am no longer a visitor. The Lunch Box, a sandwich shop right down the street from the office, is full of energy and the people there have a really good sense of humor. Tony at Dax Lee's Barber & Apothecary on the other wise of town has been cutting my hair for years now. Almost every Saturday morning after a workout, we go to Pho King (yeah...) on International Boulevard for breakfast.

The Beginning

Nowadays cooking is a creative process that I can find joy in. I enjoy it because I am cooking for someone I care for, not for myself. However, before I met Borum, a spoiled man like me, I didn't know how to cook. Instant ramen was pretty much the only thing I could cook, if it even counts as cooking. Therefore, Borum, my beloved wife, had done most of the cooking at the beginning of our marriage. For a while, she had relished in cooking for me. However, long story short, she eventually had burned out and it was my time to bring food to the table for my family —literally. It was a big learning curve for me to learn cooking. Lots of panicking, arguments, and disappointments. Later, at last, I had become accustomed to cooking.

The Memory

When I think of Korean food, I recall memories of my mom's cooking. When I was a kid (don't remember how exactly old I was), I remember waking up one day, irritated by the sound of a knife hitting cutting board. I was not a morning person and still, I am not. My eyes were still closed. I really wished the chopping would stop so I could go back to sleep in peace. The chopping paused for a few seconds but unfortunately, it continued. I realized that there was no chance for me to fall back to sleep. I must get out of my bed to see what dared to wake me up from the sweet dream. I grasped the door-knob on my bedroom door aggressively with only half-opened eyes. And there, a smell came through my nose.

Hobak-Jeon

In a nutshell, hobak-jeon can be translated as zucchini pancake. Traditionally, you mix slices of zucchini in egg batter then pan fry it and serve it with a soy sauce-based dipping sauce. It is a very common home dish (or Banchan). I remember my mom made this pretty often when I was a kid.

When I cook, it's usually a one-off dish. It is not a complete chaos but does slightly change every time. Where is the fun in making same thing over and over? However, this recipe is one of few that I repeat. The main reason, of course, is that Borum really likes it. Second, it is simple enough not to forget.



우리 아이는 한국에서 학창시절을 보낼 수는 없다. 나와 남편이 느끼는 추억을 알지 못하기에 나는 아이와 함께 떡볶이를 만들면서 엄마가 먹었던 떡볶이와 그때 추억을 공유하고 그 시절 이야기를 해준다. 그래서인지 아이는 한국을 방문할 때마다 하루에 한 끼 혹은 간식으로 떡볶이를 먹곤 한다. 아마도 아이는 내가 이야기해 준 추억의 떡볶이를 간접적으로나마 경험하고 싶어서 먹는 것 같다.

오늘, 재료를 넉넉히 준비해 떡볶이를 만들고 가족과 친구들을 초대해 함께 어린 시절 추억과 세월을 이야기하며 먹는다면 또 하나의 추억거리가 생기지 않을까 생각한다.

We've all had school days, and we all have foods we used to enjoy with our friends back in those days. I also have a food that I used to enjoy when I was a student. It's 떡볶이(tteokbokki), which everyone who has been to school in Korea must have had at least once. We used to drop by a snack bar on the way to school or on the way home, and the most popular food was usually tteokbokki, which even penniless students could eat to their heart's content. Tteokbokki is the snack we had in a snack bar we'd visit while talking with friends on the way to school or when we had to fill our empty stomach on the way home after school. We actually shared memories talking with friends over the food. It can be said to be the representative Korean street food, and embodies fond memories, warmth and affection. The food represents a friend for children, memories for adults, warmth for lovers, and friendship for friends. It also makes old people feel how the years have gone by.

I love tteokbokki. I had it a lot when I was young. Back then, the stores sold tteokbokki seasoned with only a very spicy sauce. Those who couldn't eat spicy foods had no choice. I remember I used to eat tteokbokki by washing it with water and enduring the pungency.

Even though I've lived in the U.S. since I got married, I still eat tteokbokki. I had it with my husband when we were newlyweds and continued to have it after our child was born. Maybe I will be eating it even when I am very old. When my husband and I lived alone during the early days of our marriage, we had very spicy tteokbokki; also, when I was pregnant I ate tteokbokki with soy sauce or royal tteokbokki (stir-fried rice cakes). Now our child is growing, we have cream tteokbokki, which suits to my child.

Let me explain tteokbokki briefly. It was not long ago that tteokbokki was cooked with red pepper paste, although it came to mind when you thought of tteokbokki. In the olden days, as a dish served at the royal court, it was called tteokjim (boiled rice cakes) or tteokjapchae (rice cakes with stir-fried noodles and vegetables), in which meat and vegetables were stir-fried and rice cakes were added, and the mixture was stir-fried with a bit of soy sauce. In the 1950s, tteokbokki cooked with red pepper paste appeared, appealing to Korean people's taste, and it became very popular in the 1970s. With the passage of time, the tastes and methods of cooking tteokbokki have evolved into the current ones. However, the food is still evolving as a wide variety of recipes and types are being developed in accordance with Korea's recent cultural opening and globalization.



치즈



OUR STORY by Ji Ahn

One of the main ingredients of tteokbokki is tteok, i.e. rice or wheat cakes, which are made with rice or flour. Rice was used originally, but in hard and rough times flour was also used. Some people like tteokbokki made with rice cakes, while others like it made with wheat cakes (flour), and there is a subtle difference in taste between the two. The texture of tteokbokki made with flour is snapped, but the sauce penetrates the wheat cakes very well, thereby tasting deep seasoning, while tteokbokki made with rice cakes has a chewy texture which does not disappear despite the long cooking time. Nowadays, many people cook tteokbokki by combining rice cakes and wheat cakes.

Once the type of rice cakes has been chosen, seasoning is important. The types of tteokbokki vary depending on the seasoning mixture. The mixing ratio and types of seasoning determine the taste. If you eat tteokbokki with your children, you can make sweet tteokbokki that suits their taste instead of spicy tteokbokki. Or you can make royal tteokbokki, which can be served as a substantial meal as it contains meat. Furthermore, there are lots of different types of tteokbokki including jajang tteokbokki, in which rice cakes are used instead of noodles in Jajangmyeon; curry tteokbokki, where rice cakes are used instead of steamed rice or Nann in curry; oily tteokbokki, where rice cakes are fried in oil with red pepper powder instead of red pepper paste; cream tteokbokki, which satisfies women's taste; cheese tteokbokki, which is made nutty by adding cheese; Rabokki, in which ramen noodles are added; tabletop tteokbokki, which is cooked by guests themselves with the ingredients and seasoning they like; and quick tteokbokki that we can eat easily and quickly at convenience stores.

These days, we can buy packs of tteokbokki in markets. The packs consist of rice or wheat cakes, sauce (seasoning) and (extra) noodles so that you can make tteokbokki simply by cooking them. The other day, when I was looking at rice cakes for tteokbokki and trying to decide what to buy in a Korean market, an American came and asked me which of the various tteokbokki packs was the tastiest. He saw the rice cakes in my hand and asked if it was easy to make seasoning for tteokbokki. At that moment I thought that tteokbokki was no longer an unfamiliar food even to Americans.

It is not easy to go to Korean markets when you live in the U.S. I make time and do the weekly grocery shopping at one time or buy enough food for two weeks if weekly shopping is not possible. I buy plenty of rice cakes, the main ingredient of tteokbokki, and freeze them. When I prepare tteokbokki for our child, naturally I make cream tteokbokki because I can easily make it with ingredients I can get in any local market. Both my child and my husband like it, so I make it often.

Let me show you a recipe you can cook quickly and easily if you have some rice cakes.



illustrated by Hye S. CHI & Ethan K. CHI



Cream Tteokbokki

Ingredients: Tteokbokki rice cakes, bacon, onions, mushrooms, whipping cream (optional), salt, pepper, parsley, cheese

1. Keep rice cakes of tteokbokki soaked in water for about one hour.
(I used rice cakes because I like rice cakes.)
2. Cut onions and mushrooms into 0.2mm wide.
3. Cut bacons into 2 cm wide.
4. Soak the rice cakes in water and then drain in a colander. Cut the rice cakes into bite-sized pieces (suitable for children). These days, the shapes of rice cakes are cute and pretty, so you can select the shapes your children like.
5. Turn on the gas stove. Once the pan is heated stir fry the bacon till half-cooked. You won't need to use oil because bacon exudes its own fat which prevents it from sticking to the pan. The smoked bacon flavor will permeate the rice cakes, creating a rich taste.
6. Put and roast onions thoroughly and then add the mushrooms. Keep roasting. When the onions become transparent, add the rice cakes and roast them slightly. Add the whipping cream and boil till the rice cakes are cooked and the seasoning has fully penetrated the mixture. Here, if the sauce is lacking, even if rice cakes are not thoroughly cooked, add some milk to adjust the concentration. I recommend you cook over a medium heat. If you boil it over a high heat, the rice cakes may get scorched and stick to the pan. So boil it over a medium heat till a little sauce remains.
7. When the rice cakes are cooked and the sauce has reduced, add whichever type of cheese you like for a nutty taste. For instance, you could choose parmesan, cheddar, Swiss cheese, or mozzarella.
8. Place it in a bowl and garnish with parsley.

Making fermented soybean blocks(메주, meju)

Ingredients: Korean soybeans, water, salt, dates, dried chilies, wood charcoal, cheesecloth or hanji, Korean fermentation pots

1. Wash and dry a large pot for boiling.
2. Using 100% Korean farmed soybeans, boil furiously for at least 5 hours.
3. You'll know when the beans are ready when they can be crushed easily with your fingers, and can be crushed to be shaped into a block.
4. With your well-formed meju block, let it ferment in a room for around 10 days. After that, string up the solid block so that it can be hung outside for about 15 days or so.
5. For each batch, make enough for 3 meju blocks and let them soak up salt water (9-10 liters of water total to 2.5-3kg of salt). You can put an egg in the water to test if it's salty enough. If only half of the egg is submerged, this is enough salt.
6. Put charcoal, dried chilies, and jujubes into the hangari with the lid closed for 3 days. To prevent bugs from getting into the pot, use a cheesecloth or hanji paper on top, secured with a rubber band. If it's a sunny day, open the lid and let the sun shine into the pot and cover it again when the sun goes down. Keep it like this for 40 days until the meju is done.

Making doenjang

1. Fish out the meju blocks from the hangari and pound it.
2. Put the pounded paste into another clean hangari to ferment further.
3. To prevent bugs from getting on it, cover the surface lightly with salt.
4. After aging for 60 more days, your delicious, low-sodium doenjang will be complete.



Hobak doenjang jjigae

Ingredients: 2 green zucchini, 1 potato, 1 white onion, 1 pack of tofu, crimini mushrooms, enoki mushrooms, spicy peppers or jalapeno

Soup stock ingredients: dried anchovies, kelp or kombu, white onion, garlic, 2 spoonfuls of fermented soybean paste (된장, doenjang), 1 spoonful of hot pepper paste (고추장, gochujang)

1. Place a pot of water on the stove to boil.
2. As the water is boiling, put in the dried anchovies, kelp and crushed garlic. Boil the ingredients together until a rich broth is made.
3. Strain the dried anchovies, kelp and crushed garlic from the broth.
4. Mix the soybean paste and the hot pepper paste into the broth.
5. When the water begins to boil, put in the potatoes and tofu.
6. After it comes back to a boil again, add the chilis and the mushrooms.
7. Skim the bubbles that boils up to end with a nice clean broth.
8. Pour it all into a large bowl to share.



Our child cannot enjoy school years in Korea. Since he does not know about our memories of Korea, I share the memories with my child and tell him about tteokbokki I used to enjoy when I was young while making and eating tteokbokki with him. So, he eats tteokbokki at least once a day as a meal or a snack whenever he visits Korea. I think my child wants to indirectly experience the retro tteokbokki that I told him about.

Today, how about preparing enough ingredients and making some tteokbokki? If you share some tteokbokki with your family or friends, and talk about your childhood memories, I think you will create another happy memory.

There are certain things can suddenly remind me of past memories that I have forgotten for a while. It happens when I flip through old photo books or when I read through old diaries hidden somewhere deep in a bookshelf. Of course, memories do not have to be visible. Sometimes, the sense of taste is a good way to bring back old memories. Some day, I suddenly remind of the food my mom used to make for me when I was little. This seems to be a memory of precious old days rather than a desire to eat a certain food. Therefore, we can remind of many stories even with a single dish.

Everybody may have at least one food that can bring back such memories. It is hobak doenjang jjigae for me. 된장찌개 (doenjang jjigae) is the most popular and traditional Korean food. It has neither special visuals nor special taste, but fairly traditional and ordinary. However, whenever I eat hobak doenjang jjigae, it is special. It reminds me of my grandma who would cook me delicious and simple food at her house in the countryside. It helps me feel the warmth of her love and wander through those lost memories of my childhood.

Having prepared simple food, my grandma used very ordinary ingredients. She would cook with the natural ingredients from her vegetable garden such as chilis, zucchini, and potatoes from a cold shed; then, she dissolved 된장 (doenjang) in water that she had made through a long process of fermentation. Since snacks were rare in the countryside, a spoonful of steaming rice with a spoonful of doenjang jjigae was a wonderful feast. Every once in awhile, I'd want to eat that jjigae and I'd either ask my wife to make it for me, or I'd go to eat it in a restaurant. However, it never tasted as good as it did back then. I feel as if the memory and the representation of the food is what makes it taste the way I like it. The absence of my grandma's handmade dish, could never be replaced by another.

Since coming to the United States, my wife has made hobak doenjang jjigae for our family. Whenever I eat it, I think of old memories from my life in Korea. The thoughts don't sum up all of it, but the taste takes me back to the line of memories that revolve around the dish. Sometimes I wonder if my children will feel the same as I do when they grow up. Will they be able to experience the flashbacks of memories of our family revolving around this dish? With this thought, I make the hobak doenjang jjigae.



메주 만들기

재료: 100% 국내산 콩, 물, 소금, 대추, 건고추, 숯, 한지, 가마솥, 1-2 항아리

1. 가마솥을 깨끗이 닦아 준비한다.
2. 100% 국내산 콩을 깨끗이 씻어 가마솥에 넣고 5시간 동안 푹, 아주 푹 삶는다.
3. 잘 삶아진 콩을 찜어 모양을 예쁘게 만든다.
4. 예쁘게 만든 메주를 방에서 열흘 정도 발효시킨다. 그리고 나서 밖에 매달아 15일 정도 더 건조한다.
5. 메주 세 개를 소금물(물 9~10리터 : 소금 2.5~3kg)에 담근다.
마지막에 달걀 한 개를 넣어 보아 달걀 표면이 5백원 동전 크기만 남게 뜨면 소금 비율이 적당하다.
6. 숯, 건고추, 대추를 웅기에 넣고 뚜껑을 사흘쯤 덮어 푹 잠을 재운다. 벌레가 들어오는 것을 막기 위해 무명천이나 한지를 고무줄로 덮어 두되, 해가 나면 열어 주고 저녁에는 닫는 정성을 다한다. 이렇게 40일이 지나면 메주가 완성된다.

된장 만들기

1. 건져낸 메주를 짹짹 잘 치댄다.
2. 깨끗하게 준비한 항아리에 넣는다.
3. 잘 삶아진 콩을 찜어 모양을 예쁘게 만든다.
4. 마지막에 소금으로 살짝 덮어 주면 벌레를 막을 수 있다.
5. 60일간 숙성시키면 맛있는 저염식 된장이 완성된다.

왜 호박된장찌개인가?

by 권혁인, 이초함

WHY HOBAK DOENJANG JJIGAE?

by Hyok In Kwon & Cho Hyang Lee

잊고 지내며 살다가 문득 지나간 옛 기억을 떠오르게 하는 것들이 있다. 낡은 사진첩을 뒤적거리거나 책장 깊은 곳에 숨겨둔 오래된 일기장을 넘길 때가 그렇다. 물론 기억은 보는 것을 통해서만 찾을 수 있는 것은 아니다. 때로는 맛이라는 감각이 옛 기억을 떠오르게 하는 좋은 통로가 되기도 한다. 어느 날, 어릴 적 집에서 어머니가 해주던 음식이 갑자기 떠오를 때가 있다. 특정한 음식을 먹고 싶은 욕구라기보다는 그리운 순간에 대한 추억이라고 보는 편이 맞다. 그만큼 음식 하나를 통해서도 우리는 많은 이야기들을 기억해 낼 수 있다.

사람마다 기억을 떠오르게 하는 음식이 하나 정도씩은 있다고 한다. 내게는 호박된장찌개가 그 중의 하나다. 한국인의 밥상에서 된장찌개는 매우 흔한 음식이다. 특별할 것 없어 보일 뿐만 아니라 맛도 유별나다고 할 수 없는 매우 전통적인 음식이다. 그러나 호박된장찌개를 대할 때마다 내게는 특별한 맛이 떠오른다. 어릴 적 시골에서 할머니가 해주신 소박한 밥상이 생각나기 때문이다. 그 푸근했던 손맛과 함께 어린 시절의 추억들이 찾아오는 것을 느낄 수 있다.

할머니가 해주시던 찌개는 매우 단출하다고 할 만큼 특별한 재료가 사용되지 않았다. 텃밭에서 가져온 고추와 호박, 그리고 광에서 꺼낸 감자를 송송 썰어서 오래 묵힌 된장을 풀어 만든 간단한 찌개였다. 간식이 많지 않던 시골 환경에서는 모락 모락 김이 나는 흰밥에 된장 한 숟가락을 퍼서 비벼 먹으면, 더 할 나위 없이 훌륭한 만찬이었다. 가끔씩 그 찌개가 먹고 싶다는 생각이 나서, 아내에게 해달라고 조르기도 하고 때로는 가까운 식당을 찾아가 보기도 한다. 그런데 어지간해서는 그때의 그 맛이 잘 나지 않는다. 아마도 찾고 있던 기억이 입맛 이상의 그리움이기 때문일 것이다.

미국에 온 이후로 아내가 가끔씩 가족들을 위해 호박된장찌개를 만들어 줄 때가 있다. 먹을 때마다 늘 옛 생각과 함께 한국에 대한 기억을 떠올리곤 한다. 단순히 생각만이 아니라 맛을 느끼는 기분 좋은 추억 여행을 즐기는 것이다. 언젠가는 우리 아이들도 나와 똑같은 기억을 떠올리게 될지도 모른다는 생각을 해본다. 지금 아이들에게 주는 엄마의 호박된장찌개가 소중한 기억으로 남아 다시 그 맛을 찾게 될 시간이 곧 오지 않을까? 이러한 생각으로 호박된장찌개를 만들어 본다.



호박된장찌개

재료: 애호박 2개, 감자 1개, 양파 1개, 두부 한 모, 양송이 버섯, 팽이버섯, 매운 고추, 파
국물 재료: 멸치, 다시마, 양파, 마늘, 된장 두 큰술, 고추장 한 큰술

1. 냄비에 물을 끓인다.
2. 물이 끓으면 멸치와 다시마, 다진 마늘을 넣고 육수를 한 번 더 끓인다.
3. 물이 끓어 오르면 멸치와 다시마를 건져 낸다.
4. 육수에 된장과 고추장을 푼다.
5. 국물이 끓으면 감자와 호박, 두부를 넣는다.
6. 끓어 오르면 송이버섯, 팽이버섯, 매운 고추를 넣고 충분히 끓인다.
7. 팔끔한 국물을 위해 끓으며 생기는 거품을 걷어 낸다.
8. 그릇에 담아 낸다.