

영주의 묵밥과 태평초

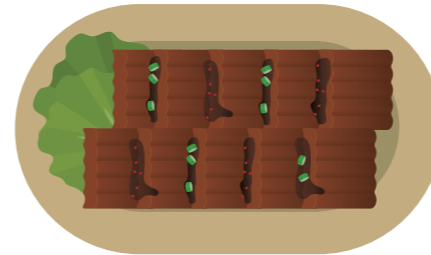
스토리 생활 문화
스토리발굴 윤예석



둘째는 영주 시내에서 맛볼 수 있는 태평초이다. 묵밥이 묵만 채로 썰어 국을 만든 후, 김 가루를 듬뿍 뿌려 조밥과 먹는 데 비해, 태평초는 묵에 돼지고기를 더하여 만들기에 모양부터 특별한 요리 같아 보인다. 묵밥 집들은 모두 전통 가옥에서 묵을 큰 가마솥에서 큰 주걱으로 휘저으며 만들어 요리하기에 대청마루에 앉아 묵을 만드는 과정부터 구경하고 묵 만드는 냄새도 맡아 보는 재미가 있다.

영주에서만 맛볼 수 있는 아주 특별한 영주의 전통음식 두 가지를 소개하려 한다.

전국 각지에서 일 년 내내 손님들이 즐겨 찾는 전통음식 중 첫째는 메밀 묵밥이다. 순흥에 자리한 전통 묵밥 집은 아무 곳에서나 잘 자라는 메밀로 묵을 만들어 언제나 문전성시를 이룬다. 그 비결은 아무래도 소백산 자락의 맑은 공기와 사철 소백산 계곡에서 흐르는 맑은물, 아름다운 풍광 덕이라 하겠다.



묵밥 집은 한결같다. 할머니가 하시다가 먼 나라로 가셨지만, 맛과 분위기, 종업원, 반찬, 지금도 변함이 없는 오래된 맛있는 묵 집. 시원한 정자와 함께 달콤새콤한 앵두가 익어가는 초여름, 봄이면 화려한 꽃을 피우는 앵두 나무집. 순흥을 찾는 사람들은 모두 기억하리라. 해마다 맛과 멋을 못 잊어 그곳을 찾으리라고...

