

6장.

i

붉은 두부.

Chapter 6.

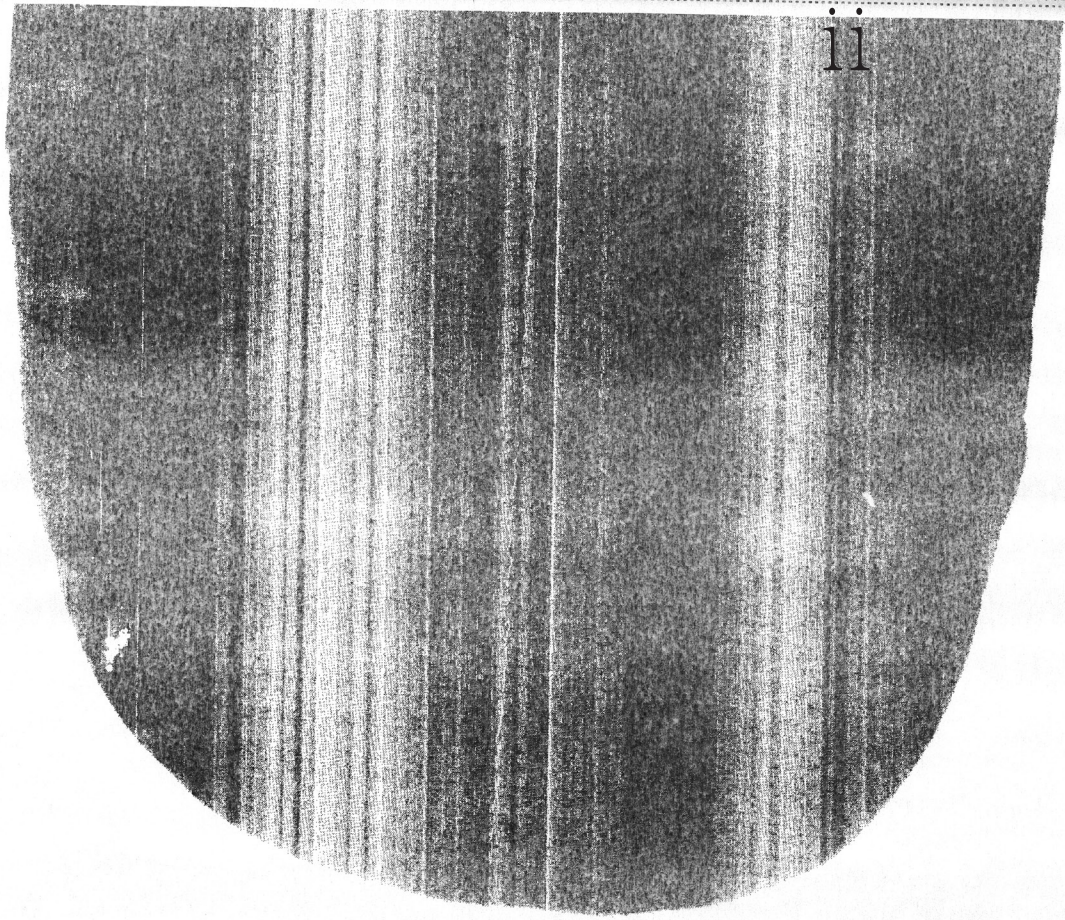
A Red Tofu.

고요한 웃음

크리스 로

Silent Laughter

Chris Ro



6장.

붉은 두부.

Chapter 6.

A Red Tofu.

iii

IV
해장국은 미국에서 한 번도 경험하지 못한 음식이었습니다. 대부분의 경우, 미국의 한식은 도시나 식당마다 어느 정도 표준화되어 있습니다. 그런 이유 중 하나는 음식을 위한 식재료 준비 때문이라고 생각하는데, 특정 식재료를 수입하는 것 자체가 엄청난 도전이기 때문이었죠. 그래서 한국에서는 주로 먹지만 미국에서는 찾아보기 힘든 요리들이 몇 가지 있었습니다. 해장국도 그 중 하나였습니다. 전 한국에 도착해서 처음 먹었던 해장국이 아직도 기억에 생생합니다. 엄청 감칠맛이 있었어요. 매콤하고 진한 맛이었죠. 정말 맛있었어요. 대부분의 사람들이 익히 알고 있는 콩으로 만든 국물인 된장국의 좀 더 단단하고 엷지 있는 버전 같았어요. 비유하자면 핑크 록에 가깝게 느껴졌어요. 얼굴을 한 대 치는 수프.

해장국은 여러 재료의 조합을 통해 다양한 모습들로 탄생합니다. 제가 처음 접한 해장국에는 가운데에 커다란 버건디색 또는 붉은색 덩어리가 있었습니다. 거의 벽돌처럼 정사각형인 이 덩어리는 그릇의 중앙에 자리 잡고 있어 작은 섬처럼 보였습니다. 처음 접했을 때 저는 이 덩어리를 "붉은 두부"라고 소개받았습니다. 아니면 적어도 제가 받은 설명에서 수집하거나 이해할 수 있는 것은 이것이 전부였습니다. 제가 이해할 수 있었던 단편적인 조각들에서, 제 이해력으로는 “붉은 두부”라는 말이 이 요리를 처음 접하면서 이해할 수 있는 단 하나의 문장이었습니다. “붉은 두부”. 두부가 빨간색일 수 있다는 사실 때문인지, 아니면 그냥 다른 색의 두부라는 생각 때문이었을지 모르겠습니다만, 이 요리의 모든 것이 환상적으로 보였습니다. 미국에서 매우 흔한 팔이나 강낭콩을 베이스로 한 두부일 수도 있겠다는 생각이 들었죠. “정말 환상적인 조합이네. 정말 새로운 조합이야. 한국에서 두부에 대한 확장된 해석이 정말 흥미롭다.”고 생각했습니다. 그래서 정말 즐겁게 먹었습니다. 두부의 식감은

있었지만 이상하게도 약간 더 건조한 느낌이 들었습니다. 밀도는 더 두껍고 강했지만 입안에서 녹는 방식은 더 건조한 재료처럼 느껴졌습니다. 거의 가루처럼요. 그리고 이 가루에 가까운 성질이 저를 매료시키는 부분이었습니다. 어떻게 이렇게 덩어리로 뭉쳐져서 수프에 담겨 있는 것이 가루와 같은 성질을 유지할 수 있을까요? 도저히 이해가 되지 않았죠. 좋은 의미에서요. 이런 결과는 저에게 놀라웠습니다. 한 번도 경험해 보지 못한 두부였어요.

해장국을 자주 접한 것은 아니었습니다. 어디에서나 쉽게 접할 수 있는 음식도 아니었고요. 그리고 당시에는 제가 사람들과의 사회적 교류가 거의 없었기 때문에 단체로 먹으러 가는 음식도 아니었습니다. 해장국은 어떤 이유에서인지 남자 또는 남성용 요리처럼 느껴졌는데, 주로 남자와 함께 먹는 경우가 많았고, 식당 주위를 둘러보면 이 요리를 먹고 있는 건 대부분 남자들이었기 때문입니다. 이런 곳은 대부분 늦게까지, 심지어 24시간 영업을 하는 곳도 있었고, 때로는 이 수프를 먹는 이유가 오롯이 빠르게 숙취 해소를 하기 위함이라는 설명도 들을 수 있었습니다. 아니면 그와 비슷한 이유였습니다. 저는 해장국의 빨간 덩어리 버전은 해장국을 시킬 때 매번 받을 수 있는 버전이 아니라는 것을 알게 되었습니다. 그리고 어쩌다 이 버전을 먹게 될 때면, 저와 함께 먹는 사람으로부터 제가 어떻게 이 버전의 해장국을 이렇게 맛있게 즐길 수 있는지에 대해 궁금해하는 특유한 호기심을 느낄 수 있었습니다.

아마도 이 요리를 서너 번쯤 먹었을 때, 저는 또다시 저보다 나이가 많은 분들과 함께 있었습니다. 그리고 그날 그들 중 한 명이 저에게 이 붉은 재료에 대해 설명해 주었습니다. 아마도 그가 더 간단한 방법으로 설명해 주었거나, 이 기간 동안 제 언어 이해력이 약간 향상되었을지도 모르겠습니다. 제가 그에게 이것이 "붉은 두부"라고 설명해 주었더니

그는 웃음을 참지 못했습니다. 그는 그렇게 터무니없는 말을 들어본 적이 없었거든요. 그는 ‘붉은 두부’라는 개념이 우스꽝스러우면서도 참신한 개념이라고 생각했습니다. 그는 폭소를 터뜨렸습니다. 그 후 그는 저에게 이 붉은 덩어리에는 사실 어떤 종류의 콩도 들어 있지 않다고 설명했습니다. 사실 그것은 피였습니다. 소의 피가 응고되어 이 붉은 덩어리를 형성한 것이었죠. 지금 돌이켜보면 이 순간은 문학이나 영화에서 터닝 포인트라고 부르는 순간 중 하나였습니다. 다시는 예전과 같을 수 없는 전환점. 제가 엄청나게 즐기던 이 요리의 개념과 정의가 순식간에 바뀌었으니깐요. 몸과 마음의 상호 관계를 실감하게 된 순간이었습니다. 몸으로는 즐기던 음식이 정신적으로 처리한 무언가에 의해 갑자기 바뀐 것입니다. 그 이유가 무엇이었는지, 혹은 무엇인지는 잘 모르겠습니다. 하지만 피를 먹는다는 생각은 제가 처리할 수 없는 것이었습니다. 그리고 여전히 저에게는 다소 이해하기 어려운 개념으로 남아 있습니다. 저는 미국에서 자랐습니다. 뱀파이어와 드라큘라가 우리 성장의 일부였던 곳입니다. 그리고 미국의 요리에서 피는, 섭취하는 것이라는 개념이 실재하지 않았습니니다. 절대 존재하지 않았죠. 그래서 슬프게도, 제가 한때 엄청나게 즐겼던 이 요리는 절대 그 상태로 돌아가지 못할 것입니다. 제가 매혹적으로 느꼈던 그 가루 같은 식감이 새로운 의미를 갖게 되었습니다. 그건 피가 응고되는 느낌이었을까요? 그 과정이 가루 같은 질감을 만들어낸 것일까요? 줄리어스 시저처럼, 저도 이미 루비콘강을 건너 버렸습니다. 다시 돌아갈 수는 없었어요.

vii

Haejang-guk/해장국 was something I had never experienced in America. For the most part, Korean dishes in America were somewhat standardized from city to city and restaurant to restaurant. I think part of it was materials for meal preparation and the implications of importing certain ingredients was just an immense challenge. So there were some dishes that, although mainstream here in Korea, were few and hard to find in America. Haejang-guk/해장국 was one of them. And I still remember the first time I had it when I arrived in Korea. It was super savory. Spicy and rich. It tasted wonderful. It was kind of like a harder, edgier version of Doenjang-guk/된장국, the much more mainstream, soybean based soup that most people are familiar with. It felt more punk rock to me. Soup that smacks you in the face.

Haejang-guk/해장국 comes in a wide variety of incarnations with different combinations of ingredients. My introduction to this dish had in the middle of it a large burgundy or red colored mass. Almost brick like and square, this mass was sitting right in the middle and looked like a small island. I was first introduced to this mass as “red tofu”. Or at least this was all I could gather or understand from the explanation I received. From the little bits and fragments I could understand with my level of comprehension, this was the one sentence I could pull from the introduction of this dish. “Red tofu”. And perhaps it was the thought of tofu being red, or just tofu in another color. Everything about this seemed fantastic to me. I thought perhaps this

could have been tofu that was based upon red beans or kidney beans, which obviously were very common in America. I thought to myself, “What a fantastic combination. What a new combination. The expanded interpretation of tofu in Korea was truly fascinating”. And so I ate this with great pleasure. It did have a tofu texture but it felt strangely slightly drier. The density of it was both thicker and stronger but the way that it dissolved felt more like a drier material. Almost powder-like. And this almost powder-like nature was what fascinated me. How could something like this, which was obviously massed together and also sitting in a soup, maintain a powder-like disposition? It just did not make sense. In a good way. The results were magnificent to me. It was tofu that I had never experienced before.

My interactions with Haejang-guk/해장국 was not so frequent. It was not necessarily a dish that could be found on every corner. And with my few social interactions at the time, not exactly a dish that people went to eat in groups. For whatever reason it also felt more like a man or male type of dish, meaning I typically ate this with a bunch of guys and when I looked around, it was mostly other guys eating this. It had been explained to me that most of these places were open late or even twenty four hours and that sometimes the pure intention of eating this soup was to accelerate hangover healing. Or something like that. I did notice that the red mass version of Haejang-guk/해장국 was not the version I would receive every time. But when I did eat it, there was always a

particular curiosity from those that I was eating with
about how I was able to so thoroughly enjoy this version?

Probably the third or fourth time of eating this dish, I was again with a group of older men. And one of them that day had explained to me the ingredients of this red mass. Perhaps he had explained it in a simpler way or my language comprehension had slightly improved during this time. I had explained to him that it had been explained to me that this was a “red tofu” and he lost it. He had never heard anything so preposterous. He thought it was both ridiculous and something new to him, this concept of “red tofu”. He just lost it. He then explained to me that this red mass was actually not based on any beans of any kind. But it was actually blood. The blood of a cow that had been congealed together to form this red mass. Looking back now, this was one of those moments that in literature or film, one might call a turning point. A point where things can never be the same again. This dish that I had been enjoying immensely had somehow changed its concept, its definition within an instant. It was here that the mind/body dynamic became real for me. Something that I had been enjoying with my body had suddenly changed due to something that I had processed mentally. I’m not sure what it is, or what it was. But the idea of consuming blood was something that I could not process. It is a concept that still remains somewhat difficult to navigate for me. I grew up in America. A place where vampires and Dracula were part of our upbringing. And in our dishes, the concept of blood as something to be consumed did not exist. Never had existed. And so sadly, this dish that I had once enjoyed immensely

would never return to that state. That powder-like texture that I had found fascinating had taken on a new meaning. Was this the sensation of blood congealing? Was this process what created this powder-like texture? Similar to Julius Caesar, I had now crossed the Rubicon river. There was no going back.