목소리 · 엄마의 부엌

부산 엄마의 꽃게 된장국

2026년 10월, 베트남에 사는 아들이 부산 엄마와 11분 동안 통화하며 받아 적은 레시피예요. 엄마 말은 그대로 살리고, 옆에 숟가락 계량을 적었어요.

"그거 엄마가 개발한 기지."



엄마가 부산에서 끓인 꽃게 된장국

엄마 목소리로 듣기
휴대폰 카메라로 QR을 찍으면
단계마다 엄마 목소리가 나오는 레시피북이 열려요.
mocsori.com/kitchen/sample

꽃게 된장국

큰 국 냄비 기준 · 녹음 2026.10.19 일반 전화 11분 2초

재료 — 엄마 말 / 계량

물	"간 봐서 물 붓는 기고" 생수 2L 한 병 안팎
집된장	"큰 숟갈로 두 숟갈, 작은 냄비면 한 숟가락" 2큰술 (작은 냄비 1큰술)
꽃게	"무슨 게 해도 상관없다" 2마리 (암게·숫게 모두 좋아요)
다시마	"된장이랑 같이 끓이다가 끓으면 딱 건져낸다" 손바닥 크기 2장
마른 새우	"잔잔한 거 한 10마리, 한 홉도 안 되게" 작은 마른 새우 10마리 정도
양파	"큰 냄비면 한 개" 1개
대파	"엄마는 대파를 많이 쓰는 편이지, 두 뿌리나 세 뿌리" 2~3대
다진 마늘	"애기 숟갈로 한 숟갈" 1작은술
조선간장	"다 끓이고 싱거우면" 약간 (간 보고)
얼큰하게 (선택)	"땡초 몇 개, 고춧가루 한 숟갈" 청양고추 2~3개 · 고춧가루 1큰술

만드는 순서

1 꽃게 2마리를 손질해요. 등딱지를 벗겨 알은 따로 모아 두고, 다리 끝은 잘라 국물이 잘 배게 하고, 몸통은 두세 등분해요.



2 물에 집된장을 풀고 다시마 2장과 마른 새우를 넣어 처음부터 같이 끓여요. 집된장은 처음부터 끓여야 고소한 맛이 나요.

> "집에 담은 된장이라서, 처음부터 끓여야 고소한 맛이 많이 나와."



3 센불로 끓이다가 물이 끓어오르면 다시마는 건지고 중불로 줄여요.

"세게 하다가 끓어오르면 좀 중불 해라."



4 된장이 팔팔 끓으면 손질한 꽃게와 알을 넣고 10분 정도 더 끓여요.

"된장이 끓어오르면, 팔팔 끓으면 게를 넣고. 채소는 더 나중에."



5 양파, 대파, 다진 마늘은 게보다 나중에 넣고 약불로 싹 끓어오르게 해요.

"대파 양파는 엄마가 보통 한 개 정도 썰어 넣거든. 대파는 두 뿌리나 세 뿌리."

6 다 끓으면 맛을 보고, 싱거우면 조선간장으로 간을 맞춰요.

"그거는 다 끓이고 난 뒤에, 싱거우면."

엄마의 팁

다시마는 오래 두면 미끌거려요. 물이 끓으면 딱 건져내요.

마른 새우는 건지지 말고 같이 먹어도 돼요. 다시마만 건져요.

대파를 넉넉히 넣으면 국물(다시)이 많이 우러나요.

얼큰하게 먹고 싶으면 땡초 몇 개와 고춧가루 한 숟갈. 버섯을 넣어도 괜찮아요.

이 음식의 기억

내가 기억하는 이 음식

엄마가 끓이면 달큰하니 진짜 맛있었다. 집에 갈 때마다 엄마는 이걸 끓여놓으셨다. 나도 양파를 넣어 끓여봤는데 그 맛이 안 난다.

엄마가 들려준 이야기

"옛날 할매들은 게를 잡아 와가 된장국에 넣고 휘저어 끓였다. 이거는 엄마가 개발한 기지."

엄마가 아들에게

"니가 그런 걸 엄청 잘 먹으니까 엄마가 그런 걸 잘했다 아이가. 니가 또 먼 데 있으니까 엄마가 또 온 해준께, 어쩔 때는 우리가 그거 끓여 먹으면은 좀 맘에 걸리지."



1980년대 초, 엄마와 우리 삼남매



아들은 호치민에서 이 레시피북을 띄워놓고



엄마 목소리를 들으며 똑같이 끓였어요
