

:: 한 봉 희



“시래기 없어도 시래기밥이라 부르는 ”

시래기밥

물맛이 달랐다. 친정동네는 물이 씹쌀했는데 시댁 동네는 마을 공동우물에서 짠 맛이 났다. 이 물로 보리밥을 지으면 색이 ‘빨건할 정도’ 였단다. 바닷가 마을이니 당연한 일이었다. 소양 처녀가 군산으로 시집을 가니 시집살이 매운 맛보다는 짠 맛이 더 특독했다.

시댁은 싱싱한 생선을 사기 쉬운 동네였다. 시어머니는 걸어서 싸드락 싸드락 바닷가 어시장에 나가서는 한 두 마리가 아니라 꿩짜코로 생선을 구입했다. 조기도 한 꿩짜, 흥어도 한 꿩짜, 아구도 한 꿩짜. 이렇게 사다놓고 한 번에 손질해서 저장해두고 먹었다. 소양 친정에서는 생물 구하는 것이 그렇게 어려운 일이더니 시어머니는 비늘에 물기도 안 가신 펄떡거리는 생물을 맘만 먹으면 금세 부엌에 들였다. 꽃게는 더욱 그랬다. 친정 소양에서는 산지에서 찢을 것으로 짐작되는 익은 꽃게나 동네로 들어왔지, 얼음도 귀하던 시절이라 살아있는 꽃게는 고사하고 죽었을망정 생꽃게를 본 일도 없었다.

그렇게 귀한 해물들이 지천이었는데도 친정 김치 한 번만 먹어봤으면 싶은 생각만 어찌나 간절했던지, 아직까지도 그 느낌이 생생하단다. 천만다행으로 시어머니의 찹쌀고추장이 친정엄마의 그것과 비슷하여 임신 중, 입맛이 심리 밖으로 달아났던 시기를 밥에 고추장 넣고, 무생채랑 콩나물 부어 넣고 쓱쓱 비벼 먹으며 버텼다. 그러다보니 친정에서 겨울이면 먹곤 했던 시래기밥이 몹시도 그리워지더라.

옆 집 부뚜막에서 건너오다

소양 친정집 시래기밥은 찬밥 남은 것에 된장 풀고 멸치 넣고 콩나물과 쫄면 썬 김치 넣어 팔팔 끓이다가 마지막에 국수 쫄깃하게 풀어먹던, 이름과 다르게 시래기는 한 가닥도 들어가지 않은 음식이다. 딸 여섯, 아들 둘 팔남매와 어머니랑 아버지까지 열 식구가 찬바람 불 때 둘러 앉아 시골벽적 함께 먹던 그들만의 별미였다. 사실 시래기밥은 친정엄마 창작품은 아니다. 아랫집 친구네에 놀러갔던 어느 날이었다. 아랫집은 식구가 열 셋. 한봉희 씨네 집보다 셋이나 더 많은데다가 형제들이 나이가 제법 된 집이라 장정이 여럿이었다. 마침 밥 때라 한 그릇 같이 먹고 가라는 권유에 자리를 잡았는데 큰 가마솥에 끓인 시래기밥을 여기서 만나게 된 것이다. 지금 생각해보니 밥을 넣고 만들기는 하지만 기실 밥에 물 섞어 함께 끓여놓으면 보기엔 죽이나 매한가지였던 음식

이라 넉넉지 않은 살림에 장정까지 여럿 있는 아랫집에는 양 늘려 배불리는 음식으로 최고였던 듯하다. “국수가 우동이 되드락” 불러 먹더란다. 친정아버지가 공직에 계셨던 터라 양식 늘려먹어야 할 형편은 아니었지만 아랫집에서 어찌나 맛나게 먹었던 음식인지 잊지를 못해 직접 시도했단다. 그렇게 시래기밥은 아랫집 담을 넘어 한봉희 씨네 부뚜막으로도 옮겨졌고 열식구 사는 집에 이래저래 안성맞춤인 별미가 되었다.

그렇다고 손님 접대하기에 누추한 음식이었느냐 하면 그렇지 않았다.

어느 겨울날이었다. 군수님이 아버지와 함께 마을을 돌아보다가 한낫 밥 때가 되어 친정집에 들르셨다. 마침 시래기밥을 한 솥 끓여서 뜨끈한 점심상을 차리고 있을 때였다. 밥을 새로 짓자니 더딜 것이고 그래도 손님이 오셨는데 식구를 먹으려고 편히 끓인 시래기 밥을 내어 놓기는 난감하여 어머니는 발만 동동 굴렀다. 미리 연통이라도 줄 것이지 느닷없이 손님을 모시면 어찌나며 남들에게는 아니 보이도록 아버지를 향해 눈꼬리를 울리셨다. 그런데 밥상을 넘겨다본 군수님이 밥상 한 자리를 턱 차지하고는 “나도 좀 같이 먹읍시다. 뜨끈한 시래기밥.” 하더니 ‘어떻게 이렇게 맛이 있느냐’ 며 앉은 자리에서 두 그릇을 툇딱 비우고 가셨다.



고추장과 된장은 지금도 직접 담가 먹는다. 동네에서 장 담그기 일인자로 정평 나있던 친정엄마의 솜씨를 물려받은 모양이다.



한봉희씨는 집에 김치냉장고가 석 대다. 봄이면 고들빼기부터 시작해 파김치, 얼무와 가을 알타리무 김치, 물김치를 비롯해 겨울 김장까지 보관하려면 석 대도 모자란다고.

맛있는 멸치에서 맛있는 시래기밥 난다

시래기밥은 멸치가 중요하다. 맛있는 멸치를 써야 감칠맛을 살릴 수 있다.

“그런데 요새는 멸치가 옛날 멸치맛이 나지를 않아. 시래기밥은 멸치맛이 중요하다.”

라며 안타까움을 가감없이 토로한다. 오죽했으면 멸치장사한테 대놓고 물어봤단다. 왜 요새날은 멸치맛이 옛날을 못 따라가느냐. 그랬더니 건조하는 과정이 달라져서 그렇다고 대답해주더란다. 구체적으로 설명을 듣기는 하였지만 전문용어들이라서 일일이 기억은 못하겠다고 하였는데, 어쩌거나 결론적으로 멸치맛이 옛날과

다른 이유는 말리는 과정에서 자연바람이 아니라 건조기 바람을 사용하게 되면서부터이며, 이것은 사는 사람도 파는 사람도 인정한 사실이 되었다. 멀치만 다른 것이 아니다. 친정엄마는 콩나물도 집에서 직접 길렀다. 그 시절은 누구나 다 그랬다. 시래기밥에 들어가는 콩나물은 안방 뒷목에 항아리 놓고 물 부어가며 직접 기른, 고소하기가 이를 데 없는 콩나물이었다.

시래기밥은 한그릇 음식으로 손색이 없다. 지금도 찬바람 불기 시작하면 슬슬 이 시래기밥이 생각난다는 한봉희 씨, 그럼 찬밥에 된장 풀고 멀치 넣고 콩나물과 쫄쫄 씌 김치도 넣어서 김 모락모락 피어오르는 뜨끈한 시래기밥을 끓여먹는다. 멀치랑 콩나물은 옛날과 같지 않아도 된장만큼은 아직 집에서 직접 담가 먹으니 친정에서 먹던 맛 그대로는 아니어도 아직은 해 볼만 하다.

그 겨울날, 시래기밥 점심을 대접받았던 군수님이 감사인사로 남기고 간 말이 생생하다.

“이거 만드는 법, 잊어버리지 말고 꼭 기억혀. 얼마나 맛있게 먹었는가 몰라. 다음에 또 먹으러 올테니까 또 맛있게 해주소.”

요새날은 때가 없이 먹거리가 지천인 시대다. 그런데도 한 번씩 생각나는 옛날 음식이 귀하고 그림다. 추억도 함께 먹기 때문이다.

[시래기는 없는 시래기밥 만들기]

1. 크기가 여유있는 냄비에 찬밥 남은 것을 넣고 물을 넉넉히 붓는다.
 2. 냄비를 불에 올리고 된장을 조금 풀어준다.
 3. 밥이 끓기 전에 마른 멀치를 잘게 부셔서 넣는다.
 4. 냄비가 보글보글 끓으면 손질해둔 콩나물과 쫄쫄 씌 김치를 넣어준다.
 5. 콩나물이 다 익으면 간을 맞춘 후 국수를 반으로 잘라 넣는다.
 6. 국수가 다 익으면 냄비를 불에서 내리고 뜨거울 때 후후 불어가며 먹는다.
- * 기호에 따라서 국수는 쫄깃하게 익혀도 되고 푹 퍼지도록 끓여도 좋다.



한봉희 씨네 김장하는 날. 이렇게 담근 김치가 맛있게 익으면 옛시간 떠올리면서 '시래기 없는 시래기밥'을 한 술 끓여볼 생각이다.

:: 백영순



“사각사각 달큰, 할머니 옛이야기처럼”

동아정과

친정아버지가 큰 아들이었고 일가에 친족이 적지 않았었던 이유로, 친정집은 일 년이면 제사가 수차례였다. 제사뿐이라, 잔치도 많았다. 할머니는 큰일에 내는 음식들 만드시는데 도가 튼 분이였다. 타고난 솜씨가 좋기도 하다는 것은 이모할머니와 늘 함께 일 치르는 모습에서 자매의 재주가 남다름을 눈치채고 나서 짐작할 수 있었다. 제사건 잔치건 여염집에서 쉬이 하지 않는 요리들을 할머니랑 이모할머니는 거뜬히 만들어냈다.

가장 자주 돌아온 집안 큰 행사는 제사였다. 일 년이면 여덟 번, 제사상에 오르는 음식이야 뻘하다고 하지만 전은 펍 여러 종류를 지져냈었다. 최소 대여섯 종류의 전이 제사상에 올랐다. 동태전, 표고버섯전, 오징어전, 호박전, 고추전 그리고 홍어전이 있었다. 이 중 제일 먼저 부쳐내는 것은 홍어전인데, 다른 음식들 하기 전에 깨끗하게 만들어 내기 위해서였다.

홍어를 한 마리 사면 한 쪽은 찜으로 올리고 발라낸 뼈 부위는 탕으로 끓였다. 그리고 살을 발라 전을 부쳤다. 제사에 홍어찜을 쓰기는 하여도 전을 부치는 것은 다소 특이하다 싶었다. 홍어를 삭히거나 익히지 않고 생홍어를 사다 그대로 포를 떠서 가시를 발라낸 후에 집에서 담근 간장에 참기름, 깨소금을 섞어 밀간을 한다. 이것을 반나절 정도 놔두고 간이 배도록 했다가 밀가루를 묻히고 달걀 흰자위 먼저 바른 후 마지막에 노른자위 푼 것에 담가내어 전을 부치면 된다. 노른자 옷을 입은 홍어전은 보기에 맛깔스럽기 이를 데가 없었다. 맛이야 더 말해 무엇 하겠는가. 흔히 제사상에 오르기는 생선으로 동태전이 대표적인데 홍어전이라니 귀에 익지 않아도 구미가 당긴다.



삭히지 않은 생홍어로 전감을 준비한다.



놀작놀작 부쳐진 홍어전. 홍어전은 동태전보다 식감이 부드럽다.

제사음식 뿐 아니라 혼례나 환갑, 진갑이나 그런 잔치가 있을 때도 할머니의 솜씨는 빛을 발했다. 워낙에 얌전스럽고 손끝이 야물어 옷도 손수 지어 입고, 입히고 하셨던 분이다. 큰 일 앞두면 할머니의 언니 되시는 이모할머니가 도우러 오셨는데 자매간에 어쩌면 그리도 척척 잘 해놓으시는지, 그 솜씨 소문나서 친척집 대소사에 늘 초청되어 가셨더라.

화과자를 만들어 쌓는 것이나 밤을 쳐서 이쁘게 올리는 것, 곳곳 곱게 오려서 쌓는 음식 등 요셋날 젊은 사람들은 모형이나 사진으로 볼 수 있는 잔치 음식들을 할머니는 작은 두 손으로 야물야물 직접 다 하셨다. 당연히 그냥 올린다고 다 쌓이는 것은 아니다. 요령이 필요한데, 예를 하나 들면 화과자의 경우, 한지를 오려서 과자를 얇게 싸고 안 보이도록 밥풀을 살짝 발라 과자끼리 붙여가며 쌓으셨다.

약과나 정과도 떡이나 많이 하셨던 기억이 난다. 요즘날에는 기름에 튀기는 먹은 것이 몸에 좋다 안 좋다 말이 분분하니 친정엄마도 한과 종류를 전처럼 나누 하지는 않으신다. 그리고 기억에 남는 정과가 하나 있다. 하시는 것만 보고 백영순 씨 본인도 직접 해 본 일은 아직 없다. “동애를 조청에 조려서 만든 동애정과”다.

사각하고 쫄깃하고 달달했던 동애정과



완성된 동애정과.
쫄깃함이 한 눈에 보인다.

동애의 본래 이름은 동아다. 동과라고도 부르는데 겉은 박처럼 푸르스름하고 흰색의 가루가 있다. 다 자란 것의 크기가 큰 수박만 하고 수확은 2월 말에서 10월 초까지 하는데, 눌러 보아 단단해야 잘 익은 것이다. 지금은 자라는 곳이 거의 없어 보기 쉽지 않다고 한다. 대개 정과를 만들지만 옛날 책에 보면 누르미도 하고, 적이나 석박지김치도 만들었다는 기록이 있다.

이 동애를 꺾질 벗기고 속살을 먹기 좋은 크기로 썰어 조청에 조리면 동애정과가 되는데, 그 사이에 독특하고 쉽지 않은 단계를 거쳐야 한다. 조개껍데기를 불에 구워내 곱게 간 사룻가루를 생동애에 묻혀 하루쯤 두거나 또는 동애를 약간 삶아서 이 사룻가루를 푼 물에 이틀쯤 담갔다가 조려줌으로써 동애가 무르지 않고 사각거릴 수 있도록 해야 하는 것이다.

사룻가루로는 보통 응기 굵는 가마에서 구워낸 꼬막껍데기 가루를 쓰는데 백영순 씨 집에서는 큰 백합껍질을 사용했다. 백합껍질을 아궁이 불에 구워 확독이 아닌 절구통에 넣어 아주 곱게 빻고 이것을 푼 물에 동애 썬 것을 담가 꼬박 하루나 이틀을 재웠다. 그리고는 맑은 물에 여러 번 행구고 우려서 사룻가루를 말끔히 없앤 후 야트막한 솥에 넣고 물을 잘박하게 부은 후 조청을 섞어 대여섯 시간을 문근하게 조려주었다. 이러면 적갈색을 띤 윤기 반지르르하고 사각거리면서도 쫄깃한 동애정과가 탄생한다.



[동아정과 만들기]

1. 잘 익은 동아를 껍질은 벗기고 육질만 먹기 좋은 한 입 크기로 자른다.
2. 백합껍질을 아궁이 불에 두세 번 구워낸 후 절구통에서 곱게 가루로 뺀다 사횡가루를 만든다.
3. 잘라낸 동아를 사횡가루 푼 물에 담그거나 사횡가루를 묻혀 하루 이상 꼬박 절인다.
4. 사횡가루에 절인 동아를 건져 물에 깨끗하게, 여러 번 헹구어 낸다.
5. 깨끗이 씻은 동아를 30분정도 찬물에 담갔다 건져낸 후,
6. 물과 조청을 동과가 잠길 만큼 섞어 붓고 한소끔 끓을 때까지 센불로, 끓은 후엔 중불에 대어섯시간 정도 계속 저어주면서 조리다.
7. 적당히 조리지면 건져내어 식지 않았을 때 그릇에 반듯반듯하게 곱게 펴서 차곡차곡 저장한다.

조개껍질 구워서 가루 낸 사횡가루를 묻혀 묵히는 과정을 꼭 거쳐야만 동아가 무르지 않으면서 겉은 바삭하고 안은 쫄깃하게 될 수있다. 조개껍질을 구워서 뺀 것부터 동아에 묻히고 하루 내지 이틀을 기다리는 것, 아주 여러 번 찬물에 헹구어 사횡가루 성분을 다 우려내 없애는 것, 솥에 넣고 조청과 함께 대어섯 시간을 조리는 것까지, 동아정과는 어느 한 단계 막 되는 것이 없다. 진실로 참을성이 필요한 음식이다.

한 입 베어 물어보면 그 맛과 씹는 느낌이 지금날 마트에서 파는 과자 같은 것은 비교도 아니 되었다. 그 위에 잣으로 꽃모양을 만들어 올리거나 붉은빛 대추를 오려 모양을 내면 보기에도 그만이었으니, 대대로 폐백이나 이바지 음식으로 사용된 이유를 알겠다

:: 고미자



“진한 향, 가득한 정을 부친다”

양하산적

친정에서 잘 해 먹던 음식 중에 장어탕이 있었다. 정음으로 시집와서 봤더니 여기서는 아는 사람 별로 없는 음식이었다. 친정인 군산 임피에서는 모두들 자주 해 먹는 음식인데 말이다. 장어탕은 장어를 잘 삶아내는 것부터 시작이다. 소주와 생강을 넣고 아주 고아지도록 푹푹 삶아야 한다. 그렇게 삶은 장어를 소쿠리에 건지면 장어 살만 썩 빠질 정도가 되는데 살만 발라내고 뼈는 버리면 되는 것이다. 장어 삶은 국물에 마늘, 된장, 시래기 등을 넣고 끓이다가 들깨가루를 풀어준다. 그런데 이렇게만 하면 비린내가 날 수 있다. 좀 더 진한 장어탕을 원한다면 여기에 고추양념을 갈아 만든 다대기를 걸러 넣으면 좋다.

장어탕은 전남 여수의 향토음식으로 알려졌다. 여수에서는 갯장어로 탕을 끓였었는데 요즘은 민물장어를 더 많이 쓰는 추세라고 한다. 전주에서는 장어탕이 생소하지만 군산에서는 자주 해먹는 흔한 음식이다. 아마도 여수처럼 해안도시라 그런가 보다는 것이 고미자 씨의 집적이다. 차이가 있다면 여수를 비롯한 전남지역에서는 찜피를 넣어 비린내를 가시게 하는데 군산에서는 대신 후추를 사용한다는 것 정도다.

난생 처음 보는 것

이와 반대로 시집 왔더니 생전 처음 보는 채소가 있기도 했다. 시댁에 갔더니 큰 소쿠리에 별갈게 생긴 가지도 아니고 옥수수도 아닌 것이 한가득 담겨 있었는데 바로 양하였다. 양하는 양애간, 양애갓, 양애끈, 양해, 양애 등등 정말이지 많고 많은 이름으로 불리는데 열대아시아가 원산지이고 우리나라엔 언제 들어왔는지 알 수는 없지만 제주도 토산품으로 여겨질 만큼 제주도에선 흔한 식물이다. 아무 땅에서나 잘 자라 전국 각지에 분포하고 있다고 하는데 막상 양하를 먹는 지역은 많지 않단다.

“이거 제주도랑 전라도에서만 먹어. 딴 데서는 안 먹어.”

일본에서는 고급요리에 들어간다. 일본에서도 고급 일식당 가야 먹을 수 있단다. 여기서도 예로부터 부잣집 요리에 쓰였고 명절 차례상에 올리는 음식이었다니 국적 불문하고 고급 요리재료가 맞는가 보다. 전라도라도

다들 잘 먹는 것은 아니고 정음 사람들이 유독 즐기는 요리재료란다. 채취 기간도 음력 추석 이쪽저쪽 한 달이나 될까 말까 해서 시장에 나온다고 해도 잠깐이니 쉽게 볼 수 없는 것임에는 틀림없다. 이런 양하를 시집가서 처음 본 것이다.

생강냄새가 진한 양하는 추석 한 달 전이나 되면 붉은 보라색 꽃봉오리가 땅에서 돌기 시작하는데 이것으로 나물도 무쳐먹고 국에도 넣어 먹고 전도 지져먹고 또 추석에는 고기와 대파를 번갈아 끼워서 양하산적을 부쳐 먹었다. 식구가 많아 어마어마하게 많이 부쳤다.



양하무침



양하조림



양하나물



양하-고기-쪽파 손으로 끼워놓는다.
기호에 따라 버섯이나 고추를 추가해도 좋다.

시집에 가서 처음 양하를 먹었을 때는 목으로 안 넘어 갔다. 양하 특유의 진한 향 때문에 쉽게 적응이 안 되었다. 신랑한테 이게 뭐길래 이런 맛이냐며, 먹을 수가 없다고 호소했더니 대충 씹어서 일단 넘기면 넘어가기는 넘어간다고, 별로 도움이 안 되는 답이 돌아왔다. 결국 입에 물고 있다 밖에 나가 뺄고 말았는데 결혼 35년차인 지금은 양하 나오는 때를 손꼽아 기다리는 입장이 되었다. 양하의 매력을 알아버린 것이다. 그 향취가 부드럽고 상큼 하면서도 고급스러운 것이 고기, 생선은 물론 다른 채소들과도 딱 잘 어우러져서 어떤 재료를 섞어 요리를 해도 궁합이 잘 맞는다. 소금물에 양하를 데쳐 소금, 집간장, 참기름, 깨를 넣고 무쳐서

나물로 해먹고, 기름에 볶아 먹기도 하고 살짝 소금에 절였다가 고추장에 묻어 양하장아찌도 해먹는데, 이 양하장아찌는 정음에서만 볼 수 있는 음식으로 알려져 있기도 하다. 온 식구가 다 좋아하느냐면 그것은 또 아니라서 딸은 엄마처럼 양하 나오기를 학수고대 하는 반면 아들은 향이 너무 진하다며 그다지 입에 대지 않는다. 아들은 아들이고, 시댁 식구들과 고미자 씨 그리고 딸은 여전히 추석이 되면 고기랑 함께 부친 양하산적을 많이, 그것도 정말 많이 먹는다.

[양하산적 만들기]

1. 양하는 깨끗이 씻어 끓는 물에 데쳐서 큰 것은 2등분 해서 양념한다.
2. 잘라 놓은 양하에 소금을 슬슬 뿌려 까불어 두고 간이 적당히 들게 한다.
3. 고기는 양하 길이보다 조금 길게 썰어 칼등으로 두들긴 후 갖은 양념을 하여 준비한다.
4. 쪽파도 양하 길이로 썰어 준비한다.
5. 꼬지에 양하 - 고기 - 쪽파 순으로 끼워 식용유 두른 팬에서 노릇노릇 구워낸다.



마무리는 콩나물잡채로



콩나물잡채에는 당면이 안 들어간다.
개운한 뒷맛이 일품이다.

연중 딱 그맘때만 먹을 수 있다보니 욕심을 부린다. 그렇게 과식을 하고 나면 필히 콩나물잡채에 입맛이 동하게 되는데 이 콩나물잡채는 명절에 과식과 기름진 음식으로 느끼해진 입맛을 개운하게 돌려주는데 그만이다. 역시 친정에서 배운 요리다. 시택에 와서 명절에 해보았더니 반응이 가히 폭발적이었다. 지금은 오래 개운한 콩나물잡채로 명절을 마무리하는 가풍이 형성될 지경이다. 콩나물잡채에 쓰는 콩나물은 나물이나 국에 쓰는 것과 다르게 길고 통통한 것으로 해야 한다. 아구찜에 쓰이는 그런 콩나물 정도면 좋다. 콩나물을 데쳐서 머리를 떼어 줄기만 준비하고 고구마대도 손질해 데친다. 실파 또는 풋마늘대는

데치지 않고 깨끗하게 씻어 준비하고 다시마는 데쳐서 얇게 채 썰어둔다. 당근도 생으로 채 썰어서 준비한 후에 다진 마늘과 고춧가루, 설탕과 식초, 소금을 넣어 새콤달콤하게 버무려준다. 일반 잡채처럼 간장을 쓰면 안 되고 버섯도 사용하지 않는다. 간장을 쓰면 물기가 생겨서 안 된다.

콩나물잡채는 손이 많이 가는 요리다. 알지만 맛있으니 꼭 하게 된다. 시택 9남매 중 일곱이 형제다. 명절에 모이면 그 식구가 엄청나서 밥 먹을 때 숫자 파악이 제대로 안 될 지경이니 누가 끓는지 누가 두 번 먹었는지도 알 수가 없다. 이렇게 많은 식구들이 먹을 양하산적을 몇 채반씩 부치고 명절 마무리로 콩나물잡채를 몇쟁반이나 해내는 것이다. 정신을 방 안에 뒀는지 부엌 찬장에 없었는지도 모르게 시끌시끌하지만 맛있는 양하와 콩나물잡채를 사이좋게 나누어 먹고 큰 소리로 서로의 이름 불러가며 하하호호 즐거울 수 있는 추석이, 고미자 씨에게는 축제다. 맛있는 잔치다.

:: 백명순



“ 고소한 초가을을 잡아두다 ”

들깨송어리부각

전라도는 무와 배추는 당연하고 파, 고구마줄기, 무청, 갓, 고들빼기로도 김치를 담그는 지방이다. 지역마다 특색 있는 음식들이 다 따로 있어 그 속에 문화와 전통을 품고 전해내려 오는데 전라도의 푸지고 호화로운 상차림은 곡창지대의 인심을 대변하는 그것이다.

논산에서 나고 자라 스물다섯에 전주로 시집 온 백명순 씨는, 와서 보니 다른 것이 하나 둘이라마는 먹는 것도 편이나 다르더라고 말한다. 고들빼기로 김치를 담아 먹는다는 것도 처음 알았다. 친정동네에서는 본 적도 없는 김치였다. 김치야 워낙에 다를 수 있다 치지만 일상으로 먹는 쌀도 그러했다.

“쌀을 먹을 때도 거기는 다 잘라서 섞어서 그렇게 먹는데, 여기는 골고루 해서 하나하나 이렇게 먹더라고.”

‘하다못해 토끼풀까지도 음식으로 해먹는’ 푸진 밥상을 보고 어지간히 놀랐던 기억은 지금까지도 생생하다.

나이 어리지 않은 새각시가 큰며느리 자리에 앉아 산 설고 물 설은 타향에서 밥상에 썬채소 올리는 방법부터 시어머니 어깨 너머로 다시 배워야 했을까?

“세 살면서 안집 아줌마가 하는 거 보고 다 배웠어.”

예상에서는 빛나겠지만 어쨌거나 부두막의 멘토는 따로 있었던 것이다.

안집 아줌마에게 배우다

넋째 딸로 자라면서 연탄불 한 번도 안 갈아보고 살다가 새댁이 됐다.

“학교 다녀와서는 일기 쓰고 낮이나 씻고 자러 들어가고 그랬지, 호맹이 한 번 안 잡고 손에 물 하나 안 묻히고 살았어.”

오죽하면 결혼 전에 예비사위 인사 받는 자리에서 장모 말씀하신 당부가 행복하게 살라, 건강해라 등등이 아니라, “자다가 연탄불 안 꺼쳐 먹게 자네가 잘 보소, 야는 연탄불도 제대로 못 갈어.” 였다. 부엌살림이나 음식은 언감생심이었다. 그럼에도 두려움은 없어서 안집 아줌마가 하는 것 꼼꼼 들여다보니 하면 또 할 만 하겠다 싶었다. 안집 주인아줌마를 스승으로 모시고 백명순 씨는 그렇게 주부의 길에 들어섰다.



바삭하고 고소한 들깨송어리부각은 이른 가을의 향기를 한참이나 잡아둘 수 있게 도와주는 별미였다.

들깨송어리부각은 이 시절에 배운 것이다. 들깨송이에 찹쌀풀을 발라 말렸다가 튀겨내면 부엌에 꽃처럼 피는 것이 참말로 보기에 좋았다. 밥반찬 보다는 간식이나 술안주로 적격이다. 그래서 옛을까, 둥근 대나무 채반에 하얀 종이 깔고 그득하니 담아서 내놓으면 남편이 참 좋아하더라. 밥반찬으로 먹거나 술안주를 하거나 일단 한 입 깨물면 송어리 속에 든 들깨가 고소하게 툭툭 씹히는 것이, 생각만 해도 군침이 도는 진미 중 진미였다.

부각에 바르는 찹쌀풀은 소금으로 살짝 간을 해서 শু고 너무 묽으면 풀이 흘러 묻지 않고 또 되면 잘 발라지지 않아 모양이 곱지 않으니 그 농도를 잘 조정해야 한다. 그런 후에는 햇빛에

바짝 말려줘야 하는데 앞뒤로 뒤집어가며 한 이틀 말려줘야 하고 나중에 덜 마른 것을 튀기면 딱딱하니 좋지 못하므로 그 마른 상태를 꼼꼼하게 확인해야 한다. 완전히 잘 마른 부각은 냉동보관하면 2년도 거뜬하다고 한다. 이렇게 말린 부각을 먹고 싶을 때마다 꺼내서 기름에 튀기면 정말이지 뽕알개 퍼지며 피는 모양새가 먹기에 가까울 정도다. 기호에 따라 설탕과 통깨를 솔솔 뿌려 먹으면 아주 그만이다.

들깨송어리는 시장에서 팔지 않는다. 그래서 부득이 깨밭에 직접 가서 따다 썼는데 세 살던 각시 시절에는 안집 아줌마가 자기네 밭에 갈 때 따라가서 따다 쓰고는 했다. 깨자반이라고도 부르는데 깨송이 안에 깨알이 막 찼을 때, 즉 머물지 않은 들깨송이를 따서 써야한다. 팔구월 새에 따다 쓰면 연하니 좋단다. 입 안 가득 터지는 고소함이 깨 볶는 신희의 고소함에 더해져 그야말로 새각시 시절은 더 그립고 추억하게 되는 시절이다.

큰아이 낳고 나서까지 그 집에서 살았으니 한참을 같이 지낸 셈이다. 주인집과 부엌은 따로 썼지만 원체가 아는 것이 없으니 배우느라 부단히도 들락거렸다. 기실 부엌살림의 모든 것은 안집 아줌마로부터였다.

잊을 수 없는 이유

“지금은 잘 못 해먹지만 안 잊어버리지.”

이사를 나오고 나서는 전주 인근에서 농사짓는 가까운 친척들 밭에서 들깨송이를 따다 부각을 만들어 먹었다. 그러던 것도 요즘은 들깨송이를 구할 수가 없어 한참동안 해먹지 못했더마 아쉬움을 내비치는 표정에서 새각시 시절 즐거웠던 시간들에 대한 추억이 일한다.

늦여름, 막 알이 차오른 들깨밭을 보게 되면 덜 여문 아들이들한 들깨송이를 좀 얻어갈 수 없을까 하고 고민하게 될 것 같다. 황금빛 가을 햇살 아래 대소쿠리 위에서 찹쌀풀 옷을 입혀 바삭하게 말린 들깨 송어리부각에 대한 입맛다심이 전해진다.



[들깨송어리부각 만들기]

1. 여물지 않은 들깨송이를 따다가 흐르는 물에 조심조심 깨끗하게 행군다.
2. 씻은 들깨송이의 물기가 완전히 마르기 전에 밀가루를 골고루 뿌려 문도록 한다.
3. 한 김 올린 시루에 놓고 밀가루가 투명해지도록 찌준다.
4. 참쌀로 쏘 꼴에 밀가루 묻혀 찐 들깨송이를 담갔다가 건져준다.
5. 채반이나 소쿠리에 흰 종이를 깔고 건져낸 들깨송이를 말린다.
6. 잘 마르면 위생팩에 잘 나눠 담아 냉동보관하고 필요할 때 꺼내 먹을 만큼만 기름에 튀긴다.
7. 설탕이나 통깨를 바로 뿌려 고소하고 달콤하게 즐기면 된다.

:: 김 용 순



“ 우리 할머니 꽃게탕 ”

꽃게탕

시아머니, 시아버지는 경상도 태생이시다.

전라도가 들어 넓어 이것저것 나는 것이 많으니 배 굵지 않고 살 수 있을 것 같아 젊은 날, 여기로 터를 옮기셨다. 정말로 전라도에 오니 먹을 수 있는 것, 해먹고 사는 것이 말도 못하게 많더라. 끝이 안 보이는 평야에 산, 바다까지 다 갖춘 복 받은 땅이었다.

김용순 씨는 그런 전라도 땅에서 나고 자랐다. 결혼해서 2남1녀를 두고 지금은 손주 재롱 보는 재미로 지낼만한 나이가 되었는데, 눈에 넣어도 안 아픈 손주들이지만 애로사항이 영 없는 것은 아니다. 삼남매가 모두 전주에 살고 있어서 주말이면 썩 다 모이기 일쑤. 그러면 여지없이 준비해야 할 것이 있는데, 손주들이 어김없이 찾는 꽃게탕이다.

우리 할머니 꽃게탕!

“아이고 번거로워 죽겠어, 아주.”

꽃게 손질에 손이 제법 가니 그럴 만도 하겠다 짐작하였더니 웬걸.

“먹으면서 살 발라줘야니까, 일일이, 살도 별로 안 나오는데, 꽃게는, 그렇잖아.”

하소연에 일리가 있다. 손주들 살 발라주느라 정작 본인은 입에도 못 대고 상 무르기가 다반사인데도 “우리 할머니 꽃게탕!”을 외치는 고물고물한 녀석들 덕에 행복한 비명으로 이 수고로움을 가름하는 것이다. 옛날 같으면야 어림없지만 지금 세상은 시장이랑 마트에 가기만 하면 꽃게야 사시사철 구할 수 있으니, 살 올라 통통한 꽃게 제철은 여전히 따로 있어도 안 나와서 못 먹는 일은 거의 없다. 손주들에게는 천만다행, 참 좋은 세상이다.

꽃게는 비린 맛을 잘 잡아야 한다. 바닷것 비린내 잡는 데는 소주가 제일이다. 꽃게탕 한 냄비에 소주 작은 한 잔 정도면 잡내까지 깔끔히 없앨 수 있다. 손주들이 먹는 탕인데도 고춧가루에 청양고추까지 다 들어간다. 혹여라도 고춧가루 없이 끓일라치면 눈으로 훑어서도 대번 알아보고 싶은 체를 한단다. 나이가 어려서도 입맛은 할머니 손맛 따라 벌써 어른이다.

새우를 넣어 먹어도 참 좋다. 그런데 오히려 새우가 들어가면 개운하지 않다면서 싫어라 하는 사람도 있다는데 손주들이 바로 그렇다. 새우는 대비상이다. 그런 연유로 본인은 좋아해도 별 수 없이 새우 빼고 꽃게탕을 끓인다.

꽃게탕은 물 좋은 꽃게를 구하는 것만큼이나 국물 맛을 우려내는 것도 중요하다. 잠깐 푸르르 끓여서는 그 깊고 진한 맛을 뽑아낼 수가 없다. 아이의 ‘할머니 꽃게탕’ 타령에 지친 며느리가 레시피를 그대로 받아다가 꽃게탕을 끓여 주었는데 돌아온 것은 ‘이 맛이 아니잖아.’ 라는 아이의 예리한 타박이었다. 넣으란 것 다 넣고 하란대로 한 것 같은데 왜 그런지 모르겠다며 전화가 왔다. 며느리에게 중요한 노하우를 미처 전해주지 못했던 것이다. 오래오래 중불에서 문근히 끓여내야 제대로 된 국물 맛을 낼 수 있다고 그제야 알려주었다.

평일에 장을 보다가도 싱싱한 꽃게가 눈에 들어오면 머뭇거리기 없이 사다가 냉장고에 넣어둔다. 어차피 주말이면 바로 먹게 될 것이므로.

할머니의 추억, 참게탕

“지금은 바닷게로 하지만 옛날에는 논에서 나는 참게, 그걸로 해먹었잖아.”

추석 때 즈음, 달 밝은 밤이면 게발을 들고 방죽으로 간다. 가서 보면 참게들이 곰실곰실, 동동 떠내려 오는데 게발 치고 그 녀석들 잡아다가 탕으로 끓이면 노랗게 되는 것이 한 눈에도 영양가 있게, 그렇게 보였다. 참게장을 담기보다는 탕으로 많이 해먹었는데 아마 먹을 것 귀하던 시절이니 한 입이라도 더 먹을 수 있게 하는 방법이 아니었겠느냐고 이제야 되짚어 헤아려본다.

이런 방법도 있었는데, 잡은 참게를 갖은 양념을 해서 푹 찐 후에 말려서 절구에 넣고 쿵쿵 찧어 가루로 만들었다. 이 가루를 물에 풀어 국이든 찌개든 끓여 먹으면 이 역시 참게탕과 다르지 않았다.

“지금 생각해보니 그 가루가 키토산이여, 키토산.”

옳다. 천연 키토산이다.

지금은 어딜 가서 이 참게를 잡을 것이며 잡은들 농약이며 화학약품에서 안전하다고 보장할 수 있을까 싶다. 부족해서 귀했어도 옛 음식들은 바르고 건강했다. 그래서 더 맛있었나 보다. 지천이 아니기도 하거니와 자연 그대로라서.

손주들에게 할머니가 옛날에 먹던 민물참게탕 맛을 보여주지는 못하지만 손주들은 꽃게탕으로도 이미 충분할 것이다. 그리고 할머니가 참게탕을 추억하며 옛이야기를 하듯이 손주들도 세월 다 지나 김용순 씨의 나이쯤 되면 “내가 어렸을 적에 우리 할머니가 꽃게탕을...” 이라며 젊은이들에게 맛난 추억을 읊어줄 것이다.



민물참게. 논이며 도랑에 그렇게 많았던 참게들이 지금은 자연에서 자취를 감춘 지 오래다.



'우리 할머니 꽃게탕'에 들어가는 재료들



된장을 풀어 끓여주고 고춧가루와 청양고추는 나중에 첨가해준다.

[우리 할머니 꽃게탕 만들기]

1. 싱싱한 꽃게를 골라 잘 손질한다.
2. 육수에 손질한 꽃게를 넣고 된장을 먼저 풀고 소주 한 잔 정도에 다진 마늘도 충분히 넣어준다.
3. 고춧가루를 풀어준 후 청양고추를 크막하게 송송 썰어 넣고 끓인다.
4. 호박, 양파를 썰어 넣고 팔팔 끓이다가 채소가 익기 시작하면 불을 줄여 문근하게 한참을 우려낸다.
5. 간을 보아 싱거우면 국간장으로 맞추고 한 번 더 끓인 후 대파를 올린다.

:: 성 문 희



“ 끈득하고 건강한 즐거움 ”

참쌀피자

배달음식의 지존은 단연 자장면이었다. 얼마 전까지만 해도 그랬다. 이 자장면의 아성을 넘본 배달의 신선재력들이 등장했으니 바로 치킨이고 피자다. 진심으로 딜레마에 빠지게 된다. 어째서 맛있는 배달음식들은 몸에 해롭다느냐 말이다. 아이를 키우고 있는 주부라면 아이의 성화와 '엄마적' 양심의 갈림길에서 어지간히 고민도 해보았을 것이다. 결론은 셋 중 하나.

시켜먹는다.
못 먹게 한다.
만들어 먹인다.

첫 번째가 가장 편한 방법이고 세 번째가 제일 성가시다. 하지만 '엄마적' 양심과 아이들에 대한 애정을 다 포괄할 수 있는 방법을 찾는다면 세 번째 보기가 가장 마땅하다. 자장면이나 치킨이야 엄두 내기도 겁이 난다 할 수 있겠으나 피자 정도면 도전도 해 볼만 하겠다.

피자치즈 없는 피자

성문희 씨는 아들 둘, 딸 하나를 둔 평범한 주부이며 엄마다. 사실 대놓고 평범하지는 않다. 다소곳하고 곱기만한 외모와 분위기 뒤에는 왕성한 활동력과 잡음 일으키지 않으면서 목적을 달성하는 추진력이 자리하고 있는 것이다.

진안에서 나서 고등학교는 전주로 유학을 왔다. 영민한 인상처럼 공부도 잘했으나보다. 여고를 졸업하고 대학 진학을 준비하며 잠시 몸담았던 회사에서 남편을 만났다. 그녀의 묘한 매력을 한 눈에 알아본 이 총각은 대담하게 구애를 했고 결국 이 멋진 아가씨를 자기 사람으로 만들었다. 이렇게 해서 한창 좋은 시절에 면사포 쓰고 혼인서약을 하게 됐고 이런 엄마를 닮은 예쁜 딸이 얼마 전 화촉을 밝혔다. 큰 아들은 지금 탄자니아로 봉사활동을 나가 있는데 그리하여 집에는 남편과 늦둥이 막내아들만 남은 상태다.

이러하니 식성 간간치 않은 남편보다는 막내아들 입맛에 맞추어 가게 되는 것이 인지상정 아니겠는가. 음식보다는 간식에 더 자신이 있다는 이유가 짐작이 된다. 능숙하게 만들어 내는 간식들은 이 집 저 집, 이 모임 저 모임에 가져다 나르는 일이 다반사이기도 한데 그 중 찹쌀피자가 시간과 노력에 대비해 탄성을 자아내는 효과 면에서는 최고란다.



[찹쌀피자 만들기]

1. 찹쌀가루에 완두콩배기, 강낭콩배기를 넣어 고루 섞어준다.
2. 완두콩배기, 강낭콩배기 섞은 찹쌀가루에 달걀을 풀고 우유로 반죽하는데, 찹쌀가루 500g에 달걀 2개 비율이 가장 적당하다.
3. 소금 간을 약간 하고 반죽의 되기는 부침개 정도로 맞춘다.
4. 프라이팬을 달궈서 식용유를 두르고 반죽을 펼쳐서 부어준다.
5. 반죽 위에 견과류 (호박씨, 해바라기씨, 호두, 아몬드 슬라이스 등)를 기호에 따라 펼쳐서 뿌린다.
6. 밀면이 익으면 모양이 흐트러지지 않도록 뒤집어서 구워준다.
7. 다 익으면 큰 접시에 담아 피자모양으로 잘라낸다.

한 달에 한 번씩 참여하는 요리미팅에서 배운 메뉴 중 하나다.

얼핏 어린 시절 친정엄마가 간식처럼 해주셨던 찹쌀부꾸미를 떠올리게 하는 음식이다. 그렇게 담백하고 고소할 수가 없었다. 어떤 이는 맨송맨송하니 무슨 맛으로 먹느냐고도 한다지만 찹쌀이 가진 고유의 끈적함에서 비롯되는 깊은 맛을 모르니까 하는 소리다.

찹쌀피자 역시 찹쌀의 맛이 가장 중요하다. 피자치즈를 얹지 않고 담백한 견과류만 토핑을 하니 더욱 그럴 수밖에 없다. 쫄깃한 찹쌀의 식감이 주는 미각적 쾌감을 한껏 음미할 수 있다. 그래서 찹쌀피자의 또 다른 이름은 '떡피자'다. 맛이나 식감이 충분히 근사하거니와 도우를 밀가루가 아닌 찹쌀로 만드니 소화나 다이어트 때문에 '가까이 하기에 너무 먼 피자'를 읊으며 허벅지 꼬집던 사람들에게겐 또 반가운 소리다. 찹쌀의 장점이다.

치킨도 크로켓도, 모두 다 엄마표

치킨도 직접 한다.

한 마리 통째로가 아니라 닭다리와 날개만 튀겨내는데 튀겨낸 후에 간장소스에 살짝 졸여준다. 일명 간장치킨이다. 여기저기 치킨 프렌차이즈 메뉴에서 보았던 바로 그 간장치킨. 물론 레시피는 치킨 전문점보다 훨씬 간소하다. 보통은 포장되어 나오는 닭다리와 날개를 구입해 사용하는데 감자전분을 1회용 비닐백에 넣고 닭bones를 투하한 후 입구를 꼭 막아 흔들흔들 섞어준다. 이렇게 부엌 어지르지 않고 감자전분을 골고루 묻혀서 기름에 넣어 바삭하게 튀겨낸다. 바삭하게 튀겨내는 것도 그렇거니와 간장소스의 중요성도 이 못지않다. 간장에 굴소스와 분말주스 가루를 섞고 식초로 새콤한 맛을 더해준다. 이렇게 만든 소스에 튀긴 닭다리와 날개를 넣어 살짝만 조리준다. 소스가 골고루 뱉 수 있도록 잘 굴러가며 조리주면 된다. 막상 하면 어떨지 모르겠으나 듣기로는 참으로 간편하지 않을 수 없다.

늦둥이 막내가 좋아하는 단호박크로켓도 있다. 단호박을 껍질을 벗겨 믹서에 갈아서 건과류를 넣고 소금으로 간 해 섞은 후 동글동글 빚어준다. 건과류는 기호에 따라 알아서 골라 넣으면 된다. 그리고 밀가루에 살짝 굴려 달걀물을 묻히고 이것을 튀김가루에 한 번 더 굴려서 튀기면 끝이다. 자연스럽게 달콤하고 바삭한 맛에 대한 결론은 각자의 상상에 맡겨도 대동소이 할 것이다.



단호박을 으깨고 건과류를 넣어 반죽한다.



반죽을 동글동글하게 빚어준다.



튀김가루를 묻혀 바삭하게 튀겨낸다.

아이 셋을 키우는 젊은 엄마. 게다가 음식으로 나눔활동을 하다 보니 재료 준비에 손 많이 가고 시간 걸리는 음식들 보다는 간편하지만 맛있고 영양 있는 간식 종류의 메뉴를 선호하게 되었다. 주부라고 다 밥상 위에 올리는 '밥국반찬'에만 능하지는 않는 것이다. 그럴 것이, 음식은 사람에게서 나오기 때문이다. 만드는 사람의 사연과 세월이 음식에 담기는 법이다. 성문희 씨네 찹쌀피자와 간장치킨, 단호박크로켓 그리고 미처 다 들지 못한 맛있는 간식들 안에 그녀의 사연과 세월은 그렇게 오롯이 담긴다

:: 정선훈



“ 수제비의 변신은 무죄 ”

팔색수제비

결혼 28년차. 서울서 직장생활 중 중매 반 연애 반으로 - 익숙한 표현인데도 들을 때마다 입 내밀고 고심하게 되는 말이다. 어떻게 하면 이렇게 반반이 가능한 걸까. - 결혼하고 신혼의 단꿈을 3년 만에 달게 접고 시어머니 계신 전주로 내려온 지 25년 됐다. 혈전증 판정을 받은 시어머니 병수발을 위해서였다. 중부는 아니었으나 효부였기에 가까이 그리할 수 있지 않았을까. 시어머니 옆에서 수족처럼 움직이면서 아들 쌍둥이를 낳고 예쁜 딸도 하나 더 얻었다. 듣는 것만으로도 분주하기 이를 데 없다. 효부인 엄마를 닮아서 아이들도 순하게 잘 자랐는데 음식 가지고 타박하는 일 없이 뭐든 다 잘 먹었다. 그리고 외할머니가 보내주시는 청국장을 참 좋아했다. 편식 안 하는 아이들이었는데도 청국장만은 기가 막히게 가려냈다. 외할머니가 보내준 청국장 아니고서는 먹지 않았다.

친정엄마의 진청청국장은 적당히 띄우는 것이 관건

정선훈 씨의 친정은 진천이다. 이러면 외할머니 청국장에 대한 아이들의 반응이 이해가 될 만도 하다. 진천은 본래 청국장으로 유명한 고장이 아닌가. 최근엔 조랭이청국장이나 홍삼청국장 같은 일면 퓨전청국장 메뉴가 음식경연대회에서 대상을 받기도 하는 등 여전히 명성과 전통을 유지하고 있다.

진천이라는 배경에 더하여 외할머니의 청국장은 색다른 방법으로 그 맛을 빚어내고 있는데, 청국장을 띄울 때 마늘과 고춧가루를 같이 버무려 숙성시킨다는 점이다. 그래서 끓일 때 따로 뭘 넣지 않아도 맛이 있다. 육수 따로 내서 하지 않고 맹물에 두부랑 파만 좀 썰어 넣어도 풍미가 있고 진한 맛이 우려난다. 시중에서 구입하는 청국장 중에도 잘 띄워서 제법 맛 좋은 것들이 있다. 그런데 먹어보면 깊이가 다른 것 같단다. 친정엄마의 또 다른 비법이 은밀하게 숨겨진 것 아니냐는 물음에 가웃가웃 하더니 “적당히 띄우는 것이 중요하다고는 하시더라.” 며 헛헛 핑기는 대답이 돌아온다. 조금씩 해서는 맛이 안 나지 할 때 적어도 콩 한 말씩은 하는데 아랫목에다가 하시던 것을 요새는 전기장판도 쓰시는 모양이더라며 제대로 배운 적이 없어서 자세히는 모르겠지만 마늘 잘 찌어서 고춧가루 섞어 같이 띄우는 것은 확실하다고 한다. 그렇게 해서 적당히 띄우면 딱 먹기 좋게 맛있는 외할머니표 진천청국장이 탄생한다고, 안타깝게도 친정엄마가 요새 기운이 달리시는지 예전과

같이 청국장장을 자주 안 해 보내신다. 목마른 놈이 샘 판다고 집에서 청국장 띄우는 기계에 시도해보았는데 고춧가루랑 마늘 섞어 띄운다고 다 그 맛이 나는 것은 아닌 모양이라고 깔끔히 포기했다. 제대로 배우려면 친정에 내려가 며칠씩 머물면서 전체 공정을 지켜보고 손수 해보아야 할 것인데 집안일에 가계 일에, 그것이 맘 같지 않아서 아쉽다.

몰랑몰랑 수제비는 적당한 반죽이 관건

식구들이 모여 앉으면 찾는 대표적인 메뉴가 있는데, “밥 먹을래, 국수 먹을래?” 하면 심 중 심, 국수다. 마트에서 사다 호로록 끓이기만 하는 국수 아니고 집에서 반죽해서 밀어서 착착 뽑아낸 국수다. 워낙에 분식을 좋아하는 가족이다. 밖에 놀러 나가서 어쩌다 분식집에 들러 사먹는 경우가 없지는 않지만 거의 대부분 집에서 직접 밀어서 해 먹는다. 그게 맛있단다.

수제비는 국수 종류 보다 훨씬 수월하기 때문에 횡수가 잦다. 반죽만 해 놓으면 밀고 썰고 할 일 없으니 금방 똑딱 끓여낼 수 있다. 사실 맛있는 수제비의 관건은 반죽이다. 칼국수보다는 조금 몰랑몰랑하게 반죽을 해야 한다. 국수는 반죽이 좀 되어야 안 붙고 잘 밀어지지만 수제비는 몰랑몰랑해야 잘 늘어나 뜯어진다. 그럼 몰랑몰랑한 반죽을 위해 물을 어느 정도로 가능해야 할지에 대해서 정선훈 씨가 내어 놓은 대답은 “봐서 적당히 하면 된다.” 였다. 듣고 보니 모녀가 공유하는 요리법의 포인트는 바로 “적당히” 다.



[수제비 만들기]

1. 밀가루에 찬물, 소금, 계란을 적당히 섞어 반죽한다.
2. 반죽에 식용유를 한두 방울 떨어뜨려 치댄다.
3. 다 된 반죽은 상온에서는 한 두 시간, 하룻밤 재울 때는 냉장보관 해둔다.
4. 육수를 내는데 무, 멸치, 다시마에 표고버섯 꼭지와 땅에 넣은 고추씨를 함께 넣고 우린다.
5. 파뿌리나 명태대가리, 양파껍데기 같은 자투리 재료들을 생기는 대로 말려 모아두거나 냉동보관했다가 같이 우려내면 좋다.
6. 육수를 끓여 건더기는 다 건진 후 맑은 국물에 밀가루 반죽을 얇게 뜯어 넣는다.
7. 제철에 따라 감자, 애호박, 다슬기, 미역 등을 골라서 당근, 양파, 파와 함께 넣고 수제비 반죽이 위로 떠오를 때까지 끓여준다.
8. 반죽이 떠오르면 3분 정도 더 끓여 밀가루 냄새가 나지 않도록 한 후 먹기 좋게 담아낸다.

고추씨는 고추 빵을 때 받아다가 모아두고 이럴 때 사용한다. 그럼 따로 청양고추를 넣거나 하지 않아도 국물 자체에서 칼칼한 맛도 나고 개운하다. 파뿌리, 명태대가리, 양파껍데기 같은 자투리 재료들 역시 요리를 위해 재료 손질할 적에 차곡차곡 모아두는데 어지간히 부지런하고 살림의 고수 타이틀을 달만한 솜씨가 아니면 딱딱딱딱 챙겨두기에 쉽지는 않은 것들이다. 바로 먹을 수는 없는 부분인데 챙겨두자니 잔손도 필요하고 시간도 쪼개야 하기 때문인데 정선훈 씨의 야무지고 단정한 살림솜씨는 이런 것들에서 증명이 된다. 이런 것들이 한두 개 더 들어간다고 특별히 맛이 달라지는 것은 아닌데 맛의 깊이에서는 차이가 난다.

반죽할 때 계란은 넣기도 하고 없으면 안 넣기도 하는데 맛에서 큰 차이는 없지만 수제비에 대해 찾아보면 본시 밀가루에 없는 단백질을 보충하고 반죽의 점성을 높이기 위해 전통적으로 그리했었다. 식용유를 한 두 방울 떨어뜨려 반죽하는 것은 반죽의 식감을 부드럽게 만들기 위해서인데 많이 쓰면 안 되니 양을 잘 조절해야한다. 계절에 따라 첨가하는 재료를 바꾸어 주면 좋는데, 봄엔 생숙을 갈아서 즙을 내어 반죽에 섞거나 뽕잎가루를 섞기도 하고 빛깔을 위해 당근즙이나 적채를 사용하기도 한다.

나중에 들어가는 채소도 제철에 따라 또는 그때그때 구미가 당기는 대로 골라 넣는데 감자나 애호박은 보통 수제비가 그렇듯이 양파, 파, 당근 등에 매콤한 고추를 첨가해주면 좋고 다슬기를 쓸 때는 부추를 더 넣어주면 좋다. 미역을 넣고 싶으면 당근, 양파, 파 등 다른 채소는 없이 깔끔하게 끓여내는 것이 좋다. 특별히 감자수제비를 하게 되면 맨 나중에 들깨가루를 풀어 걸쭉하고 구수하게 해먹는다.



묵은 김치를 넣고 개운하게 끓인 김치수제비



들깨를 길어 넣어 들깨수제비를 끓인다. 간단해서 영양가 있어 보이는 보양식이다.



미역수제비. 다른 채소들 없이 미역만 넣어 깔끔하게 끓이는 것이 포인트.

대를 물려 전해지는 한국음식의 비법, “적당히”

수제비는 사철 먹을 수 있어서 좋다. 어릴 때, 충청도에서는 반죽을 아주 질게 해서 손가락으로 둥빙둥빙 떼어 내는 그런 수제비를 먹었다. 그 수제비는 육수를 멸치로 내지도 않았고 그냥 맹물에 끓여 간장으로 간하고 부가적으로 들어가는 채소도 한두 가지가 전부였다. 간단해서 담백한 맛이 일품이었다. 칼국수 역시 그러해서 이것저것 많이 넣고 끓이지 않았다. 지금도 친정엄마가 큼지막한 홍두깨로 칼국수 미는 모습이 선연하다.

팔도 음식마다 그 특징이 있는데 충청도 음식은 전라도처럼 다채롭지 않고 진한 양념을 쓰지도 않지만 소박하고 담백한 맛이 으뜸이라고 알려져 왔다. 정선훈 씨는 그런 충청도 음식 맛을 여전히 기억하고 있다. 주부로, 엄마로 30년이 다 되도록 살다보니 옛날의 기억에 더하여 자체적인 업그레이드를 통해 팔색조처럼 다양한 맛과 모양의 수제비를 선보일 수 있게 된 것이다. 친정엄마의 진천청국장장과 정선훈 씨의 물랑물랑한 팔색조 수제비의 “적당히” 비법이 결혼식을 코앞에 두고 있는 딸아이에게 은근히 전해져 또 어떤 음식으로 변신해 갈 것인지, 기대해 보아도 좋을 일이다.

:: 김령순



“ 고춧가루를 사랑하는 가족 ”

매운 LA갈비

“우리 식구는 식성이 별로 안 좋아.”

식성이 안 좋다는 건 어찌 해석을 하는 것이 맞을까?

“채소를 별로 좋아하들 안 해, 궁게 별다르게 해 먹을 것이 없어.”

즉은 채소를 편식하는 식구들 식성 상 나물반찬이나 김치 종류 많은 우리식 밥상은 아니란 것이다. 보통 채소를 안 좋아하는 식성이라면 십중팔구 고기를 좋아할 것이다. 아니나 다를까.

“육류를 더 좋아하. 고기, 생선.”이라고 털어놓는다.

‘그냥 구워먹고 지저먹고...’ 한다는 육류 요리 중에 요셋날 식구들이 제일 즐기는 음식은 LA갈비다.

2남 1녀를 두고 부부가 옆에 끼고 키워가던 날에는 사골국도 퍽 먹었었다. 고기 좋아하는 가족들의 일치단결된 식성에 미루어 ‘국’이라는 장르로 구별되는 음식 중 최고로 쳤을 음식이 아니겠는가. 그러던 것이 자식들이 다 출가하여 이제 부부만 한 집에서 지내게 되니 예전처럼 사시사철, 큰 찜통이나 솥에 사골 끓이는 일이 없어졌다.

“끓여봐야 다 먹을 못 혀, 돌이서.”

자식들 모이는 때나 되어야 한 번씩 끓인다. 그리고 그 때는 갈비도 잔다.

온 식구가 고춧가루 마니아

돼지갈비, 한우갈비도 좋아하고 지금은 LA갈비가 대체다. 사실 시집장가 보낸 자식들과 그에 딸린 식구들 함께 모여 밥상식구가 늘어나니, 다 모일 때 먹을 한우갈비 양껏 준비하자면 가게부가 무거워지는 이유도 있다. 보통 알기로는 수입육을 LA갈비라고 부르는데 본래 이것은 갈비를 잘라내는 방법 때문에 구별되어 명명된 것이었다. 그래서 한우도 LA식 갈비로 잘라낼 수 있다. 하지만 그렇다고 김령순 씨가 LA식으로 자른 한우를 골라서 산다는 것은 아니고 회자되듯이 수입육의 여섯 번째에서 여덟 번째 갈비뼈 부분의 갈비를 애용한다.

갈비 자체는 보통의 LA갈비이지만 요리법은 보통과 다르다. 이 집의 LA갈비에는 고춧가루가 들어간다. 남들이 보고는 ‘무슨 갈비에 고춧가루냐’며 지청구를 주기도 한다. 그래서 집 밖에선 음식 얘기를 잘 안 한다. 집집마다



매콤한 맛이 갈비살 속에 진하게 배어 있다.

음식 취향이 다른 것이 당연한데도 갈비에 고춧가루는 워낙 독특하다는 생각이 들어서들 그러는지, 한 번 씹되짚어 확인하는 소리들이 지창구 같이 말은 안 꺼낸다.

남들이야 그러거나 어쩌거나 자식들은 물론, 손주들마저도 그냥 갈비와 고춧가루 들어간 매콤한 갈비를 한 상에 올리면 보통 갈비에는 손을 안 댄다. 어린 아이들인데도 입맛은 어른이다. 얼큰한 갈비가 훨씬 맛있다면서 오히려 먼저 찾기도 한단다.

보통 돼지고기를 가지고 불고기를 만드는 경우에는 매콤하게 양념 하여 쟤다. 또는 돼지등갈비를 고추장 양념을 해 얼얼하게 즐기기도 한다. 하지만 중국식 쇠고기요리나 얼큰한 찜개류에 쇠고기를 넣는 경우가 아니고는 소갈비 자체를 맵게, 매운 갈비찜도 아니면서, 고춧가루 양념을 해서 먹는 경우는 참으로 보기 드물다는 것을 인정할 수밖에 없다.



고춧가루 양념으로 재워 놓은 LA 갈비.

[고춧가루양념 LA갈비 만들기]

1. 찬물을 부어서 핏물을 빼준다.
2. 배와 양파를 갈아 즙을 짜 넣고 외간장과 다진 마늘로 양념을 한다.
3. 물엿과 시중에 판매하는 갈비양념을 조금만 추가해 준다.
4. 고운 고춧가루를 넣고 양념이 고루 배도록 잘 섞는다.
5. 그릇에 켜켜이 담아서 냉장고에 넣고 하루 정도 재워서 숙성시킨다.

핏물은 찬물을 2번 정도 갈아주면서 2시간 내외로 담가두면 깨끗하게 빠진다. 배즙이나 양파즙은 건더기 없이 즙만 사용할 수 있게 걸러주는 것이 좋는데 갈아 놓은 건더기가 들어가면 갈비를 구울 때 이것들이 탈 수가 있기 때문이다. 또 한우불고기를 할 때는 밤이나 대추 등을 넣어 맛을 돋우는데 갈비에는 이런 것들을 쓰지 않는다. 음식이 지저분해지는 이유다. 중요한 고춧가루는 반드시 아주 고운 것을 쓴다. 맛과 모양이 듬성듬성하지 않도록 하기 위해서다.

보통의 갈비 양념과 하등 다를 바 없다. 고운 고춧가루만 첨가할 뿐이다. 그러나 가족들에게 이 갈비의 맛은 별다르다. 들큰하지 않고 매콤하니 개운하다.



남편의 밥그릇 옆에 함께 놓이는 고춧가루.

가족 모두가 얼큰한 음식을 공통적으로 좋아한다지만 남편을 따라갈 사람은 없다. 남편의 고춧가루 사랑은 유난한데 매끼 식사마다 고춧가루를 밥그릇 옆에 딱 놓아드린다고, 본래 부부가 다 얼큰하게 먹는 편이었는데 같은 입맛이 만나 한 밥상에 마주 앉기를 수십 년 하는 동안 아저씨는 미역국에도 고춧가루를 풀어 드실 정도가 되었다. 아직 다른 식구들은 이 경지에는 이르지 못했다.

남들은 또 이렇게 말 할 것이다. 미역국에 들깨가루도 아니고 고춧가루라니, 참 식성 유별나다고, 얘기했듯이, 무슨 상관이라. 밥상은 집집마다 다르다. 우리 식구들에게 가장 맛있는 음식이 제일 좋은 음식이다. 만고불변의 진리다.

:: 배 영 희



“ 일편단심, 변할 날이 있으랴. ”

고등어김치찜

고향을 물으면 살짝 난감하다.

나기는 대전에서, 유년부터 사춘기를 지나 여고시절까지는 광주에서, 그리고 전주에는 열아홉에 이사를 와 여태까지 살고 있으니, 태어난 곳을 고향이라 정의한다면 대전이고 전주는 제 2의 고향쯤 되겠다. 그러나 성장기를 오롯이 보낸 광주 영향이 퍽 커서 전주에 처음 이사 온 후에도 한참동안 광주사투리를 썼더라. 그리고 친정엄마가 자주 해줬던 오리고기를 기억한다. 광주는 오리가 유명하지 않은가 말이다. 하지만 정작 본인은 오리나 닭을 즐기지 않아서 엄마의 오리요리를 여별로 보고 자랐고 부엌에 입문하지도 않은 결혼 전에 친정엄마를 여의었으니 오리요리를 배워볼 시간마저 없었다. 오리아 남은 기억도 없는 요리지만 요행히 기억을 더듬어 엄마 솜씨를 흉내 낼 수 있는 밥반찬이 있기는 하다. 그 중 하나가 양파조림이다.

소박한 양파조림의 매력

전주로 시집와서 보니 이 동네 사람들은 생소하게 여기는 음식인 듯 했다. 식당이나 남의 집이나 간에 가서 본 적이 없었다. 진간장에 물로 간 맞추어서 딱 양파만 넣고, 다른 재료나 양념 하나도 더 넣는 것 없이, 양파와 간장만으로 조리내는 반찬이 이 양파조림이다.

사실 아이들 어려서부터 해주지는 않았었다. 살다가 어느 날, 친정엄마의 양파조림이 문득 떠올랐고 그래서 기억을 훑고 감각을 동원하여 만들어 보았다. 그렇게 아이들 밥상에 올려주었다. 큰 아이가 젓가락 대기 전에, 이게 무슨 맛이며 맛에 대해 사전조사를



간장만 넣고 조리 양파.
지금은 아이들이 손에 꼽을만큼 좋아하는 반찬이다.

해 본 것은 오로지 조리진 간장에 몸 말긴 양파의 모습에 대한 불신이 앞섰기 때문이리라. 그러나 조심스러운 시식 이후에 이 불신은 말끔히 불식되었고 큰 아이 먹는 모습을 본 작은 아이 역시 눈길도 주지 않던 양파조림에 젓가락을 대기 시작했다. 양파의 달큰한 맛이 짭조름한 간장과 어우러져 젓가락을 반복해 갖다 대게 만드는 매력을 발산한다. 덕분에 지금은 두 아이 모두 아주 좋아하는 반찬으로 꼽는 음식이다.

이와 더불어 또 하나의 친정표 밥반찬이 있는데 이 역시 전주 와서 본 일이 없다. 오히려 수원에 일이 있어 갔다가 우연히 들어간 식당에서 마주쳤다. 어찌나 반갑던지 주인아줌마에게 물어보았다, 고향이 전라도냐고, 전남 출신 사장님이셨단다. 광주 살면서 친정엄마가 자주 해주시던 밥반찬, 콩나물볶음을 수원의 한 음식점에서 그렇게 대면했다.

콩나물볶음은 콩나물을 무치는 것이 아니라 기름을 넣어 볶는다.

“식당 주인아줌마에게 방법을 여쭙었더니 기름 넣어 볶았다고 하시더라, 우리 친정엄마는 좀 다르게 하시는데, 기름을 넣고 볶는 게 아니라 콩나물에 간장 넣고, 참기름 넣고, 소금 넣고, 식용유 넣고 자작하니 조리낸다.”

이렇게 하면 볶은 것처럼 윤이 나고 꼬들꼬들한 콩나물 반찬이 된다. 이 역시 양파조림처럼 전주 와서는 아무데서도 본 일이 없다. 수원 식당에서 마주대했을 때 얼마나 반가운 마음이 들었으며 주인아줌마에게 고향을 물었겠는가. 음식이란 ‘향수’를 품는가보다. 그래서 특별한가보다.

고등어김치찌개와 사랑에 빠진 남자

“왜냐면 우리 신랑이 그것만 먹어요.”

남편에게도 ‘향수’를 느끼게 하는 특별한 음식이 있나보다. 아니면 거진 중독이라고 해야 하나. 과한 표현이 아닌 것이, 1년이면 365일을 밥상에 올리기 때문이다. 비유적 표현으로 1년 365일이 아니라, 정말로 365일이다. 결혼해서 지금까지 단 하루도 안 차려 본 적이 없는 음식이다. 남편 사랑 독차지하는 이 음식은 레시피도 평범한 고등어김치찌개이다.

하도 해해서 이제는 간도 안 보고 만들어낸다. 김치만 넣고 하는 것이 하도 식상하고 먹기에도 질려서 가끔은 본인 취향을 슬쩍 섞어 무를 깔고 조리하기도 한다. 1년에 365일, 만드는 음식이다 보니 딱히 먹고 싶은 날도 별로 없다는 얘기겠다. 어쩌다 먹고 싶은 날이라도 생기면 김치 대신 좋아하는 무라도 먹을 심상으로 이리한다.

김치는 공기만 잘라 엷는다. 그래야 양념이 김치에도 고루, 빠지는 구석 없이 밴다. 하도 하다 보니 이런 간단한 요령쯤이야 얼마든지 생긴다. 고등어는 우유에 담가줬다가 쓴다. 간고등어 아닌 생물을 쓰는데 비린내 잡는 데는 우유에 담가두는 방법을 추천할 만 하다. 비린내 가신 고등어를 맨 위에 올리고 양념장을 끼얹는다. 양념장은 고추장, 간장, 고춧가루, 매실액기스, 올리고당, 청주를 섞어 만들고 끓이기 전에 생강을 하나 통째로 넣어준다. 잘라 넣으면 찌미 지저분해져서 싫다.

이렇게 준비해서 뚜껑 덮어 센 불에서 끓이다가 팔팔 끓어오르면 불 줄여 최소 20분 이상 문근하게 조리줘야, 김치 숨죽고 무 말랑하게 익은 고등어김치찌개를 마주할 수 있다. 레시피는 일반과 크게 다르지 않은데 여기, 특이한 팁이 하나 있다. 식사 직전에 해먹는 것이 아니라 미리 해두고 불을 꺼서 식혔다가 밥 차릴 때 다시 끓여



공지 자른 김치까지 없고 나면 기본준비는 끝이다. 우유에 담가 비린내 제거한 고등어만 올려주고 뚜껑 덮어 끓일 일만 남았다.

나간다. 그래야 제대로 우려난 맛을 즐길 수 있다.

오래 끓이면 고등어살이 단단해 질 터인데 그 문제는 어찌 해결하는지 궁금했다.

“고등어는 안 먹어요, 김치만 먹지.”

이게 이유였다. 고등어 맛이 김치에 폭 젖어들도록 그 긴 시간을, 두고두고 조려주는 것이었다. 고등어 맛에 폭 절은 김치는 서걱거림 없이 충분히 물러진다. 그 김치가 목적이지만 고등어는 양념에 불과했던 거다.

남편의 고등어김치찜 사랑은 언제부터였을까. 정확한 시점은 알 수 없고 연애 시절에도 이미 고등어김치찜과 사랑에 빠져 있었던 상태였다. 형님께 집에 기거하면서 형수님이 싸주는 도시락을 가지고 직장 생활 점심을 해결하던 남편이었는데, 도시락 뚜껑을 열면 한 번 어기는 적도 없이 언제나 고등어김치찜이 압전한 자태를 뽐내고 있었다. 시댁 식구들이 즐겨하거나 시어머니가 자주 해주시던 음식이냐면, 그건 또 아니란다. 남편 혼자만 좋아하는 음식이란다. 결혼하면서도 자기는 그것만 있으면 된다고 명확히 밝혔다 하니, 아무리 어려서부터 좋아해 온 음식이라고는 해도 집사람 질투 불러일으킬 만치 과도한 애정 아닌가. 얼핏 생각에 ‘어쩌면 더 신간 편하겠다. 하나만 제대로 해주면 되니.’ 하였으나 딱히 그렇지 않다. 밥상에 오르는 음식에 대한 철학이 확고하고 이를 행동으로 표현하는 것 또한 그러해서 맘에, 입맛에 맞지 않은 찬들은 - 사 온 것이나 인스턴트 같은 - 젓가락질 반경 안에 들지 못하게 쓱쓱 밀어 놓는다. 안 맞으면 안 먹으면 그만이지, 뭘 또 밀어낼 것까지야 싶은데 음식 철학을 표현하는 명료한 방식이니, 그리고 하루 이를 보아 온 것도 아니라 요즘에는 새삼스러울 것도, 빈정 상황 것도 없단다. 예전엔 차려놓은 식탁을 사진으로 찍어 기록도 해두며 증거자료도 모았단다. 입에 맞지 않는다며 자기가 밀어내 놓고는 도리어 아내에게 밥도 안 해준다는 원망을 비치기 일쑤여서 이에 대한 배영회 씨 나름의 방어자구책을 마련했던 것이다. 듣다보니 깨 쏟아지는 냄새가 난다. 정작 본인은 고달프다 하소연이지만 듣는 사람은 부러움에서 우러나는 미소를 입가에 지을 수밖에 없는 이야기다.



남들은 고등어 먹는 재미를 함께 즐기지만 배영회 씨 집에서 고등어는 양념에 불과하다.



중간에 뚜껑을 열지 않아야 비린내 없는 고등어김치찜이 된다

친숙한, 소중한 그렇지만 잘 느끼지 못하는.

사람 사는 일이 이럴 것이다. 투덕투덕 지지고 볶고, 하루하루가 비슷비슷. 어쩌다 입에 맞는 특별식이 상 위에 올라오면 불꽃놀이 터지는 기분을 누리지만 만날 그것만 먹고 살지는 못하고 질리는 것처럼, 그러면서도 노상 먹는 밥에 김치는 365일 상 위에 올라와도 물리지 않는 것처럼. 별 것 아니고 흔히 보고 먹는 것들인데 가장 정겹다. 없으면 허전하고 입맛이 안 돈다. 밥상 위 음식뿐이라. 가족이 그런 존재이며 의미인 것을.

배영희 씨네 밥상에 1년 내내 삼시 세끼 다 오르는 고등어김치찜이 그러하듯이 말이다.

:: 정해경



“ 다리도 없이, 껍질도 없이 ”

연중 백숙

백숙과 삼계탕의 차이에 대해 물을라치면, 삼을 넣느냐 마느냐 혹은 닭이 영계냐 아니냐, 찹쌀을 닭 뺏속에 넣고 끓인 것이냐 나중에 국물에 넣어 죽을 만드는 것이냐 등등 온갖 견해들이 속출하는데 정작 사시사철 삶은 닭이 밥상에 올라오는 '닭 삶기의 달인'에게는 크게 중요한 변별이 아니다. 좋은 닭을 정성 가득 담아 끓여 식구들이 맛있게 먹으면 그것이 백숙이라 불리는 삼계탕이라 불리는 개념할 일이 전혀 아닌 것이다.

지금은 “꽃집의 아가씨”이지만 1999년까지는 떡집하던 남편한테 시집은 덕에 “떡집의 아가씨”로 살았다. 그냥 떡집도 아니다. 전주에서 20세기를 살았던 사람이면 모르고 싶어도 모를 수가 없는, 중앙시장 떡골목에 떡하니 자리 잡은 전설적 떡집들 중 하나였다. 실력이 궁금하다 했더니 지금은 집에서 떡 절대 안 한다고, 명절에도 안 한다고, 어차피 떡은 아저씨가 만들었고 자기는 판매담당이었으니 떡에 대한 노하우 같은 것은 하나도 모른다고 유쾌하게 웃으며 답한다. 하기가 중앙시장 떡골목이 떡만 맛있어서 그렇게 유명했으랴, 오히려 쟁반에 수북이 올린 윤기 자르르한 잡채며, 맛갈스런 붉은 빛에 침이 절로 고이는 떡볶이, 거울이런 짭조름한 간 밴 뜨끈한 어묵과 연탄난로 위에 올려진 맑은 보리차 주전자까지, 그 시절 떡골목의 인기는 지금 전주 시내 한복판 햄버거나 피자 가게에 델 바가 아니었다.

기름기 쪽 뺀 닭백숙

“우리는 닭뿐이 없어.”

떡집의 아저씨는 젊은 시절부터 닭을 사랑했다. 튀긴 닭이나 닭볶음탕이 아니라 푹 고은 백숙을 사랑했다. 힘쓰는 일이 많았든 때, 땀 흘리고 나서는 닭을 먹어야 다시 기운이 났다. 그럴 만도 한 것이 닭이 잘 받는 체질이다. 살집이 없고 몸에 열이 필요한 그런 체질 말이다. 남들은 한여름 보양식으로 해먹는 닭백숙을 이 집에서는 계절 염두에 두지 않고 연중 먹는다. 모래내시장에 정해놓고 다니는 토종닭집이 있는데 십 여 년 간 일주일에 두 번 이상은 찾다보니 얼굴만 보면 말 한마디 필요 없이 척척 알아서 해줄 정도다.

정해경 씨가 노래 가르치고 공연 다니느라 - 정해경 씨는 꽃집 사장님이기도 하지만 꽃집보다도 무대 위 또는

사람들 앞에 서는 날이 더 많을 것이다. 스케줄 빼곡한 노래선생님이란 직업도 가지고 있기 때문이다. - 한동안 닭백숙이 뜬다 싶을라치면 여지없이 바로 질문을 가장한 독촉이 들어온다.

“요즘은 왜 닭 안 삶어?”

그럼 바로 모래내시장에 가 닭을 들고 온다. 껍질을 싹 벗겨서 들고 온다. 살코기보다는 삶은 국물 뜨끈할 때 후루룩 마시는 것을 더 좋아하는데 그러자니 기름이 많으면 부담스럽다. 그래서 닭 살 때 껍질 벗겨서 가지고 오는 것은 당연하다. 초벌로 한 번 데쳐내는 것도 필수다.

[연중 먹는 닭백숙 만들기]

1. 닭을 구입할 때 껍질은 다 벗기고 내장은 뺀다.
2. 구입한 닭을 깨끗하게 씻어 초벌로 후루룩 삶아낸다.
3. 살짝 삶아낸 닭 백숙에 행기, 밤, 대추, 인삼, 참살, 녹두, 마늘을 넣고 물을 많이 붓고 삶는다.
4. 국물이 부영계 우러나 곰국처럼 될 때까지 한 시간정도 센불에서 끓여준다.
5. 다 삶아진 닭은 건져서 고기를 따로 발라먹고 국물은 뜨끈하게 마시거나 밥을 말아 먹기도 한다.

그렇다면 온 가족이 즐긴다는 연중 백숙에서 언제나 딱 두 개 밖에 안 나올 닭다리는 누구 차지가 되는 것일까. 아무리 일주일에 적어도 두 번은 해 먹는 보양식이지만 식구가 넷이니 둘은 양보를 해야 할 터인데, 부모 공경이 마땅하니 엄마아빠 차지가 되는 것인지, 자식 사랑이 먼저이니 아이들이 먹는 것인지, 혹시 순번이라도 타는 것인지 못내 궁금하다.



모아둔 닭다리를 한 번에 튀겨 먹는다. 쟁탈전 염려는 할 필요가 없는 메뉴다.

“다리는 백숙 안 하. 닭 살 때 따로 모아달라고 맡겨 놔다가 한 번에 튀길 때 갖구 와.”

다리만 모아서 튀긴 것은 아이들한테 인기가 그만이다.

모래내에 십년 단골집에 닭을 사러 가서 몸통을 달라고 하면

“오늘은 아저씨 거네?” 하고 모아둔 다리 튀겨가는 날은 “애들 좋겠네.” 라며 먼저 알은 척을 할 정도다. 백숙은 고기보다는 국물 중심이기 때문에 다리가 없어도 허전하지 않다. 그러다 닭튀김이 구미에 당기는 날 가서 “내 닭다리 주세요.” 한 마디면 된다. 모아둔 닭다리 바삭하게 튀겨주니 들고 와서 맛있게 먹으면 끝이다. 닭집에서도 이런 손님은 처음이라고 한단다.

최고의 요리는 가족들이 맛있어하는 요리

백숙은 시집와서 처음 하기 시작한 음식이다. 그 전까지 대전에 있는 작은아버지 댁에 살면서 놀기 바빴으니 요리니 음식이니 하는 것은 다 남의 일이었다. 시집와서 처음 밥상 앞에 시어머니랑 앉았는데 대뜸 남편 하는 말이, “우리 어머니 음식은 싱거” 였다.

시어머니는 일찍이 남편 먼저 보내고 가족 부양하느라 부엌보다는 들일이 오히려 몸에 쉬운 분이셨다. 남편 말따나 간 안 맞는 음식이 이해가 되고도 남았다. 이렇게 해서 새댁에게 부엌살림이 맡겨졌다. 결혼 전에 신부수업 착실히 받은 적은 없지만 음식솜씨는 물림인가보다. 친정엄마가 솜씨 좋은 분이셨다. 동네잔치가 있을 때는 친정엄마가 육수란 육수는 다 내어 놓았다 한다. 국이든 찌개든 하다못해 간단한 국수를 말아도 육수가 기본이고, 기본이 탄탄해야 음식이 맛난 법인데 친정엄마는 이 기본이 갖추어진 손맛의 소유자였던 것이다. 그것도 온 동네가 다 인정할만한. 형제자매 많은 집안의 중부였고 열 넘는 자녀들을 키워낸 실력이나 어려웠을 적 기억으로도 친정엄마는 걸절이도 똑딱똑딱, 두부도 금세, 이런저런 김치들도 골고루 금방금방 담아냈다.

“나는 엄마가 해 준거 먹기만 하고 배우든 안 했어. 노나라고 바빠서.”라며 꾸밈없는 웃음을 터뜨린다. 그러나 음식솜씨도 재능인지라 그 유전자 어디 안 가고 대물림되나 보다. 친정동네에는 없다는 고구마줄기김치를 이 동네로 시집와서 혼자 터득해 담아 먹고 지냈는데 그 맛이 일품이다. 급기야는 베트남에서 시집 온 올케가 먹어보더니 그 맛에 반해 레시피를 받아가기도 했다.

다들 하는 백숙이고 집집마다 담가 먹는 김치인데 뭐 특별한 비법이 있겠느냐며, 다 똑같다고 말하는 정해경 씨는 타고난 솜씨가 좋아서도, 보고 배운 것이 많아서도 아니라고 한다. 정착 중요한 것은 따로 있다고.

“음식은 우리 식구가 잘 먹으면 그게 맛있는 거. 집집마다 요리법이 다르지만 식구들이 맛있다고 하는 요리가 젤로 맛있는 요리여.”

정답이다. 이것이 바로 최고의 레시피일 것이다.



껍질 다 벗겨내고 다리도 없는 닭백숙은 여간해서 하는 보기 힘들다. 정해경 씨네 연중백숙은 이렇게 남다른 모습이다.



닭백숙의 백미는 뜨거운 국물에 풀어내는 닭죽일 것이다. 한방 약재를 우려낸 국물에 풀인 닭죽이라면 그 보양의 기운을 언급할 필요도 없다.

:: 김 응 계



“ 엄마의 육개장, 엄마의 오누죽 ”

사골육개장

식구들은 육개장을 참 잘 먹는다.

명절에도 모이면 육개장을 찾으니, 설에는 떡국, 추석에는 송편이라는 명절음식이 김응계 씨 집에서는 육개장으로 통일된다. 시집와 살면서 아이들도 다 낳고 난 후인 서른 너덧 살 되었을 때부터 해먹인 것 같은데 특별히 가르쳐 준 사람은 없고 저절로, 스스로 배워서 하게 된 음식이란다.

식구들이 잘 먹어서 잘 해주게 됐는지, 잘 해주니 잘 먹게 됐는지 순서를 가릴 수는 없다. 닭이 먼저냐 달걀이 먼저냐와 다를 바 없는 논쟁이겠다.

[사골육개장 만들기]

1. 소뼈를 고아서 진하게 곰국을 끓인다.
2. 고사리, 토란대는 미리 삶아 놓는다.
3. 끓인 곰국이 식으면 기름을 말끔하게 걷고 뼈를 추려낸다.
4. 2의 곰국에 마늘, 깨, 고추를 갈아 섞은 양념을 푼다.
5. 삶아둔 고사리, 토란대와 콩나물 또는 숙주 그리고 대파를 함께 넣고 팔팔 끓인다.
6. 다 끓여오르면 기호에 따라 달걀을 풀어 넣어도 좋다.



소뼈 우려낸 진한 곰국으로 육개장을 끓인다.
깊은 맛이야 두 말하면 잔소리다.

“이렇게 끓이 놓으면 아조 잘 먹어.”

소고기를 따로 삶아 찢어 넣지 않고 소뼈 우려낸 곰국으로 육수를 한다는 점이 보통의 육개장과는 다소 다르다. 한 번 끓이면 한참을 먹는 육개장. 여러 번 데우고 다시 끓여 먹는데 고기를 따로 넣지 않으니 나중에 고기 질겨질까 염려치 않아도 되겠다. 소뼈 우린 곰국을 육수로 쓴 것이니 본래 육개장에서 느낄 수 있는 고기의 맛 또한 염려치 않아도 된다. 오히려 개운하면서 맛이 깊고 진하다. 얼큰하고 칼칼하다. 식구들이 모이기만 하면 찾을 만도 한 것이다.

자식들은 지금 대전, 여수 등지에서 살고 있다. 전주에서 크게 멀진 않아도 딱히 가깝다는 생각이 들지는 않는, 어찌되었거나 타향이다. 각자 가정을 꾸리고 알콩달콩, 바쁘게 부지런히 잘 살고들 있다. 그러면서도 가끔, 요즘 젊은 사라들 다 그렇듯이 돈 벌어 먹고 살고 애들 키우는 정신없는 와중에 한 번씩, 엄마가 끓여줬던 열큰하고 개운한 육개장이 생각났을 터이다.



사골육개장은 국물맛이 일반 육개장보다 더 진하고 깊다.

엄마의 음식을 그리워하는데 아들딸 구별이 있으랴만, 어쩐지 딸이라는 입장을 가진 사람에게 친정엄마의 음식은 향수와 위로가 된다. 김응계 씨 자식들에게 그녀의 육개장이 향수를 느끼게 하고 위로를 준다면, 역시 누군가의 딸이었고 그러므로 그리운 친정엄마가 있는 김응계 씨 본인에게도 그런 음식은 있다. 당연히 있다.

봄이면 쑥찰밥, 겨울이면 오누죽

“나는 우리 친정어머니가 해 준 음식은 지금도 자꾸 생각이 나. 옛날에 내가 아프거나 어찌거나 허믈은, 너 뭇 먹올래, 뭇 먹어볼래, (아무 것도) 안 먹으면 죽는다, 이러면서 봄이면 쑥을 캐가지고 팔 삶고, 찹쌀로 쑥밥 해 준 것이 그렇게 생전에 안 잊혀져. 그것이 그렇게 생각이 난다니까.”

쑥밥은 생동하는 봄기운을 담은 보약밥이다. 지금처럼 냉장고가 집집마다 있어서 봄에만 나는 쑥, 겨울에도 맛 볼 수 있는 시절이 아니었기 때문에 더 귀했다. 그래서 해주는 친정어머니 마음도, 먹는 딸의 마음도 유난히 지극했을 것이다.

“또 팔죽을 끓이기 주는데, 팔죽을 끓이면 확독에다 팔을 드르르르 갈아. 그놈오다 그냥 쌀을 누. 그러고 오누죽을 끓이잖어.”

생팔을 확독에 가는데 메 갈면 안 된다. 절반 갈라질 정도까지만 갈아낸 다음 쌀을 섞어 죽을 끓여내면 이것이 ‘오누죽’이다. 이 오누죽이 참 그렇게도 맛날 수가 없었다. 맛은 팔죽과도 비슷하지만 찹쌀로 빛은 새알심이 들어가지 않고 팔도 곱게 으깨어 끓인 것이 아니니 씹는 묘미가 동지팔죽과는 다르다.

스무 살이 넘도록 친정엄마가 해주는 쑥찰밥이나 오누죽을 먹고 살다가, 시집 와서서 그 맛을 잊을 수가 없어서 직접 해 먹어도 봤다. 막상 직접 해 먹어보니 친정어머니 맛이 아니더라. 그래서 딱 한 번의 시도로 끝냈다. 맛이야 좀 다른들... 생각할 수도 있지만 그리운 음식은 맛과 더불어 추억을 먹게 되는 것이라서 지니고

있는 기억과 느낌에 들어맞지 않으면 실망이 몹시도 클 수밖에 없다. 그렇게 되면 두 번은 시도하지 않게 되기도 하는 것이다.

“우리 어머니는 강, 행여나 어쩌까 봐서...
그게 부모하고 자식이드라고.”

세 살 먹어 아버지를 여의고 오로지 엄마하고만 살았다. 지금도 아프면, 아프기만 하면 친정어머니 생각이 난다. 그도 그럴 것이 시어머니는 김응계 씨 결혼 전에 이미 돌아가신 분이었으니 세상에 어머니라고 부를 사람은 친정엄마, 딱 그 한 사람 뿐이었던 것이다. 친정엄마는 자주 병치레하는 딸을 위해 노루도 고아주고 토끼며 염소도 다려줬다.

“하여간 안 해준 것이 읊씨.”

친정어머니 혼자 계시고, 나이가 많이 드시면서 언니오빠들에게 의탁할 수 없는 사정이 생기자, 김응계 씨는 막내딸인 자신이 노모를 모시고 살기로 했다. 그렇게 여든 일곱 되실 때까지 모시고 산 친정엄마다. 함께 산 정이 깊어 그럴까, 유난히 친정엄마가 해줬던 그 음식들이 마음에 사무친다. 더군다나 어려서 아파 누워있는 일이 잦았던 막내딸을 위해 지극정성으로 해주셨던 음식들이니 더 말해 무엇할까.

아플 때 마음 헤아려 주는 것은 부모가 제일이다.

“남편부텨도 몰라. 자식도 남편도 내 마음을 몰라.”

같이 살면서 자식 낳아 키우는, 제일 가까운 사람인 것 같은 남편도 내 속은 잘 헤아리지 못한다.

“부모만큼 몰라.”

감히 아니라고 반박할 수가 없다. 그 누구에게 물어도 수긍할 만한 말이다.

“ 내 자식들은 육개장을 떠올리겠지...”

엄마의 음식, 엄마의 밥상에는 식재료만 소용된 것이 아니다. 사랑, 애정이라고 단순히 규정하기엔 더 위대하고 뜨거운 무언가가 함께 쓰인다. 그래서 후일, 엄마의 음식은 자식들의 가슴에 각인이 되어간다. 알아채지 못하는 사이에, 조금씩 그리고 조용히, 일상처럼. 그러다 돌이켜 본 어느 날에 문득 각인의 존재를 인지하게 된다. 그렇게 김응계 씨의 아들딸들도 어느 날, 엄마의 육개장을 떠올리고 그리워할 것이 분명하다. 김응계 씨에게 친정엄마의 쑥찰밥과 오누죽이 그러한 것처럼 말이다.



쑥찰밥은 봄 기운이 가득하다. 생기발랄한 봄기운, 몸 안 가득 담아 자리털고 일어나라하는 친정엄마의 바람이 느껴진다.



성기계 간 팔과 쌀로 끓인 오누죽이다. 겨울나기를 위해 몸 안에 기운을 담아두기 위한 음식으로는 그만이다.

:: 송 봉 희



“ 알싸하게, 톡! 쏘는 매력의 지존 ”

홍어탕

엄마 혹은 주부가 즐겨하는 요리는 식구들 입맛을 따라가게 되어 있다. 인지상정인가. 또한 자기가 좋아하는 음식이라도 스스로 해먹는 것은 어쩐지 잘 되지 않는 것도 인지상정.

이 인지상정에 기준하여 잡채를 펴도 했었다. 잡채는 식구들이 아주 좋아하는 요리다. 제대로 하자면 손이 참 많이 가는 번거로운 요리 중 하나가 잡채다. 재료 손질 따로따로 해서 각자 볶거나 데치고, 합했을 때를 감안하여 각각 간을 하고 그리고 다 합친 후 다시 한 번 종합적으로 볶아줘야 하는 등.

“당면 따로, 남새도 다 따로 데치고 볶아서 합치야 했으께.”

그럼에도 불구하고 식구들이 좋아하는 음식이기에 그 번거로움을 기꺼이 감수했다.

다행스럽게도 지금은 잡채하기가 많이 수월해졌다. 전골냄비 덕분이라고 해야 할지 모르겠지만, 준비해 놓은 잡채 재료를 같이 넣고 볶아 뚜껑 덮어줬다가 다 익었을 즈음 뚜껑 열어 확인하고 잘 섞어서 간 맞추면 끝이다. 일일이 간하고 데치거나 볶은 후에야 ‘합체’ 하는 과정을 거쳤던 예전에 비하면 손 갈 것이 없다. 말 그대로 ‘일도 아니’ 다.

식구들이 좋아하는 음식은 잡채 말고도 물론 더 있다.

“우리 식구들은 육류를 안 좋아하. 생선을 좋아하. 근디 그것이 부모 탁허드만, 애덜도. 내가 흥어를 좋아하거든. 생흥에는 또 안 먹어. 생흥에 무친 거, 회 같은 것은 안 먹고 인자, 매운탕, 삭힌 흥에 갖고 찌개를 하.”

제대로 삭힌 홍어탕과 홍어무조림

흥어를 어찌 삭히느냐. 그냥 놔두면 된다. 그러면 알아서 삭는단다.

“기냥 배깁시다 봐.”

그러면 저 혼자 알아서 삭는다고. 더울 때는 한 이틀, 날 선선해지면 한 닷새 정도. 흥어 혼자만의 시간만 보장해주면 된다. 흥어는 배신하지 않고 잘 삭아준다. 말이 ‘삭히다’ 이지 상하도록 그냥 두는 것에 다름 아니다.

참 신기한 홍어는 아무리 상한 것을 먹어도 탈이 안 난다는 사실이다.

“홍어회도 막 불은 놔 먹잖아. 그래도 암시랑 안 혀.”

버릴 것도, 버릴 일도 없는 생선이기예, 좋아하면서 의미를 두는 것까지도 가능하다. 입안이 화해지면서 개운한 홍어탕 사랑에 이렇게 의미 하나가 추가되는 것이다.



그럼 맛있는 홍어탕을 위한 레시피는 어찌되는가.

첫째, 육수를 맛있게 해야 한다. 이것은 사실 ‘탕’ 이라는 요리를 위한 만고불변의 진리이며 기초다.

육수에 다시마, 멸치를 비롯해 이것저것 다 넣는다. 보통 육수재료로 소용되는 것들은 다 좋다. 예를 들면 무, 양파와 같은 채로들이다. 이렇게 육수를 우려내고 냄비를 준비한다. 여기에 새우, 바지락과 고춧가루만 풀고 삭힌 홍어를 넣는다. 그렇게 끓이다가 미나리, 썩갠 대파 올려서 슬쩍 익혀준다. 사각사각 씹는 맛을 남겨줘야 하기 때문이다.

고추장은 비린내를 잡아야 해서 풀어주는 양념이므로 과하지 않도록 해야 하는데, 고추장이 많으면 국물이 텁텁해지는 이유다. 간은 소금으로 해준다. 개운하고 깔끔한 국물 맛을 유지해줘야 하므로이다. 매운 것을 좋아하는 입맛이면 청양고추를 나수 썰어 넣으면 된다.

왕궁이 친정인데 친정엄마가 홍어탕을 대단히 좋아하셨다. '백이면 백' 이라고 까지는 할 수 없어도 심중팔구, 입맛은 부모, 그 중에서도 엄마를 타하는 것이 맞는가보다고 송봉희 씨는 생각한다. 홍어탕 사랑의 대물림을 보면 이 가설이 과도한 일반화는 아닌 것이지 싶다.

친정엄마로부터 전수받은 또 다른 홍어요리 하나. 홍어무조림이다.

홍어와 무를 같이 조리하는 음식이구나 _ 이름을 들으니 짐작은 된다. 그런데 청어무조림, 고등어 무조림, 병어무조림은 들어도 보고 먹어도 봤으나 홍어 무조림은 막상 대면했던 기억이 없는 것이 보통이다.

만드는 방법은 일반 생선무조림들과 비슷하다. 그러나 막상 먹고 보면 삭힌 홍어가 가진 톡 쓰는 매력에 말캉하고 매콤하게 조리 무까지. 비교할 것이 없다 한다.

무를 큼직두툽하게 썰고 다진 마늘, 생강에 고추장과 고춧가루를 섞어 양념장을 만들어 썰어둔 무를 버무린다. 여기에 잘박하게 물을 붓고 삭힌 홍어를 올려 간장으로 간을 맞춘 후 국물이 조금 남고 무가 푹 무르익을 때까지 약불에서 조리하는 것이다. 그러면 무에 양념이 배서 무가 빨갛게 되는데 얼마나 맛있는지 말도 못한단다. 그럴 것 같다. 듣기만 해도 침이 절로 꿀꺽 넘어간다.



홍어는 별다른 조치 없이 바깥에 그냥 두면 된다. 그러면 스스로 삭는다.

나누는 시간, 봉사하는 삶

본인이야 친정엄마 입맛 탁해서 그렇다지만 결혼하고 봤더니 남편도 홍어요리를 좋아하고 반겼다. 게다가 홍어탕은 시누들도 참 반기는 음식이다. 천생연분이 별 거 있겠는가. 세상 사는 일에 먹고 사는 것이 최고이며 최우선인 문제일 터, 입맛이 착착 맞다는 것은 고마운 연분일 게다. 전주 호성동이 들판이었던 시절, 익산 왕궁에서 전주 호성동으로 시집 온 시 새각시의 연분은 학교선생님이었고 집안 농사일 도울 수 없는 직업인자라 갓 시집 온 새각시가 들에 나가 일부터 배웠다. 낮 들고 들일에 써레질이며 쟁기질이며 안 해 본 일이 없었다. 집안에 남자가 모자라니 머슴을 두고 농사를 지었는데 이른바 '쫑병'이 나서 일 하다말고 사라지는 머슴들 관리까지, 시집 온 며느리가 데릴사위 장가 든 것보다 일을 더 하며 그 세월을 지켰다. 오죽하면 동네에서 "선비 부인이 산일꾼" 이라고 했을까. 마디가 굵어진 손을 내보이며 그 시간들을 증명해 보인다. 맛깔난 홍어요리들 역시도 그 손마디에서 나오는 경험과 시간의 산물일 터이다.

교장선생님이 좋아하는 낚시 가셨다가 사고로 세상을 먼저 떠신 후 몇 년 동안은 성당 봉사활동에 양로당 화장까지 맡아 하느라 하루가 짧다. 내 남편, 자식만 식구가 아니고 이젠 지금 함께 하는 이 사람들도 가족이니

식구들 좋아하는 홍어탕으로 밥 한 끼 나누지 못 할 이유가 없으며, 제대로 삭힌 홍어탕으로 소박하지만 귀한 밥상을 대접하는 하루. 찬이 많고 적음은 문제가 하나도 아니 된다. 그 소박한 밥상에는 삭힌 홍어보다 더 곰삭은 이웃 간의 정이 차고 넘친다. 철철 넘쳐 흐른다.



:: 정 정 레



“ 나이 어린 며느리는 추어탕의 고수였다 ”

추어탕

고추장의 본향에서 결혼생활을 시작하다.

열아홉에 순창 쌍치로 시집가서 스물에 첫딸을 낳고 그 뒤로 딸 하나 더 그리고 아들 셋까지, 오남매를 뒀다. 농사짓고 사는 시골생활이 편하고 녹록치만은 않았으나 자식 농사 대성공이니 그것으로 그간의 피로와 고생은 품 넓게 흘려보낸다.

순창에서 시집에 살다가 전주로 제금 난 때가 한 이십 년도 더 됐다. 한참 전인 것 같지만 오남매 다 키워내고 나왔으니 사실 제금이란 말 쓰기에다 머쓱하다. 이사 나온 것이 맞겠다. 순창에서 산 세월이 전주에서 보낸 시간보다 많으니, 그럼 순창의 명물이라는 고추장, 된장 담그는 솜씨는 어떠할까.

“된장, 고추장 뭐 별거 있나.”

순창댁이라서가 아니라 이 연배의 어머니들은 순창에 살았고 아니고와 무관하게 기본적으로 장은 다 담그며 살림을 했다. 뻘히 알만한데 묻다니, 돌아오는 대답에 물어본 사람이 무안해질 일이다.

일단 좋은 메주콩을 깨끗하게 골라내서 씻고, 압력솥에 씻은 콩을 안쳐 푹 삶는다.

무르도록 푹 삶은 콩을 꺼내 소쿠리에 밭쳐 뉘다가 식혀서 콩을 으개 메주를 빚는다. 빚은 메주를 한 달 정도는 충분히 띄워줘야 하는데, 그래서 메주는 반드시 삼강 지나고 해야 한다. 그렇지 않고 날 더운 기운 남았을 때 해놓으면 쉬파리가 생겨서 못 쓰게 된다. 그렇다고 너무 늦게 하면 이 또한 안 되는데 입동이 지나면 매달아 둔 메주가 얼어버리기 때문이다. 이 적당한 때를 맞추는 것이 얼마나 중요한가. 특히 한국 음식에 관해 이야기할 때면 반드시 등장하는 ‘적당히’라는 단어는 재단할 기준이 없기에, 그래서 오히려 고수를 가려낼 수 있는 또 다른 기준이 될 수 있는 것인가 싶었다.

장 담그는 것이야 순창 시댁에서 배웠다하니 시댁 입맛 따라 배웠겠으나 다른 음식들은 어떠하였을까. 다행히 정음이 친정이고 순창이 시댁이니 다소 다른 문화이긴 해도 어지간히 이해되는 음식들이었다. 그리하여 시집가서 생전 못 본 요리를 처음 보거나 먹거나 하진 않았는데 친정에서도 시집에서도 본인이 자신있게 만들어 내어 놓는 음식이 있으니, 스테미너식으로 최고라 칭송받는 추어탕이다.

친정서 배운 요리, 시댁에서 환대받다.

“머웁대 넣고 끓이고, 시골에서는, 깨 갈아서 끓이고이.”

싱싱한 미꾸라지에 소금을 뿌려 놓고 뚜껑을 딱 덮어놓는다. 미꾸라지가 ‘숨을 거두면’ 박박 문질러서 씻는다. 여기에 물을 넣고 팔팔 끓여 삶는다. 삶은 미꾸라지는 손으로 훑어서 뼈를 발라낸다. 통째로 믹서기에 갈아 쓸 수도 있는데 그리 해보니 뼈 발라내서 하는 것보다 맛이 덜했다. 한 그릇을 먹어도 더 맛있게 해 먹이고 싶어 수고를 마다 않는다. 이렇게 일일이 뼈 발라낸 미꾸라지에 시래기 삶은 것 넣고 들깨와 고추 갈아서 넣고 된장 좀 넣고 파, 마늘 넣어서 끓이면 추어탕 완성이다. 기호에 따라서 소고기를 첨가해 같이 끓여내기도 하는데 정정례 씨 취향은 아니다. 굳이 소고기 첨가해 고기맛 우려내지 않아도 추어탕 그 자체로 충분히 맛이 있다. 얼큰한 것을 좋아하면 고추를 나수 갈아 넣으면 된다. 정읍 친정에서 살 때는 엄마랑 뒷뜰에 가서 도랑에 있는 미꾸라지를 잡아다가 바로 해먹던 음식이었다.

“지금은 약을 해싸니까 못 허지. 그때는 그냥 가서 도랑 막아서 잡은 막 나왔은게.”

그렇다. 지금은 어림 반푼어치도 없는 얘기지만, 그 시절에는 팔팔한 야생미꾸라지 잡는 것이 가능했었다. 이제는 시장이든 마트든 가서 사다 써야하지만 말이다.



[추어탕 끓이기]

1. 미꾸라지에 소금을 넣고 뚜껑을 덮어 해감시켜 준다.
2. 해감한 미꾸라지를 물에 씻어 꼭 삶는다.
3. 시래기는 미리 삶아 물에 우린 후 껍질을 벗긴 후 먹기 좋게 잘라 준비해둔다.
4. 말린 토란이나 머위대가 있으면 삶아두고 숙주나물을 넣고 싶은 경우에는 미리 데쳐놓는다.
5. 삶은 미꾸라지는 뼈를 발라낸다.
6. 미꾸라지 삶은 육수에 물을 더해 끓이다가 발라낸 미꾸라지와 시래기, 말린 토란, 머위대 등을 넣고 끓인다.
7. 여기에 들깨와 고추를 갈아 넣는다.
8. 된장을 풀어넣고 팔팔 끓인다.
9. 다진 마늘과 어슷썬 대파를 추가하고 조금 더 끓여준다.



뜨끈한 추어탕 한 그릇이면 어쩐지 없던 기운도 생길 것 같은 느낌이 든다. 이것이 바로 추어탕의 매력이다.

친정에서 이렇게 배운 추어탕을 시집가서 시갓집 식구 들한테 해주었다. 시댁 식구들은 추어탕을 집에서 무시로 해 드시는 편은 아니었다. 나이 어린 며느리 들이면서 추어탕이란 별미를 심심찮게 맛볼 수 있게 된 것이다. 그리고는 이내 추어탕의 열렬한 팬이 되었다.

추어탕은 위장에 무리를 주지 않아 나이가 들어 소화력이 떨어졌거나 병을 앓고 난 뒤 기력회복에 좋은 음식으로 알려져 있다. 또 미꾸라지의 내장까지 함께 끓여내므로 양질의 단백질이 풍부하다. 단백질하면 피부로 귀착되는 영양소가 아닌가. 젊은 피부, 탄력있는 혈관을 유지 하는 데도 도움을 준단다. 듣다 보니 정정례 씨의 피부가 또래보다 훨씬 반들반들한 이유가 추어탕이 아닌가 하는 생각을 아니 할 수가 없다.

큰 아들은 요리사다. 타고난 미각이 있는 법인가. 그렇다면 어머니 미각을 닮은 것 아닐까.

그도 그럴 것이 이야기 듣는 내내 잠깐 잠깐씩 언급된 많은 음식들, 그 음식들에 대해 이야기할 때의 편안함 즉, 음식 만드는 것을 몸에서 딱 뺀 습관처럼 고민 없이, 즐겁게 할 수 있는 일임을 더하지도 덜하지도 않고 보여주니 말이다. 잔잔하고 맛있는 이야기가 이렇게 추어탕의 진한 국물처럼 남는 것이다.

:: 한 순 자



“ 봄부터 가을까지, 변함없이 함께 ”

열무 물김치

서울서 살다가 마흔 다 되어 전주로 이사 내려왔는데 본래 친정은 임실 관촌이었으니 서울서 새댁 시절 다 보냈대도 영락없이 이 동네 사람이다. 서울댁은 아니다. 손맛은 더더군다나. 친정이 일 년이면 제사가 열 두 번이었고 시어머니 안 계시는 집으로 시집을 갔으니 가자마자 부엌살림은 본인 차지가 되었다. 친정서 배운대로 시댁살림을 했고 서울 새댁이었지만 그런 이유로 전라도 손맛을 고스란히 가지고 있었던 것이다.

슬하에 형제만 두었는데 자식을 늦게 본 탓에 딸 낳을 욕심을 부리지 못했다. 살아 계실 적에 한의원 하던 바깥어른은 성격이 어찌나 완고했는지, 놀러도 한 번 못 다니고 청춘을 다 보냈단다. 어찌다 동네에 큰 행사라도 있어서 동사무소에서 풍물소리가 울리면 어깨가 들썩들썩하니 나가서 어울리고 싶은 것을 눈치만 보느라 엄두도 내지 못하고, 참다참다 용기라는 것을 내어 “당신은 춤추고 싶지 않아? 나는 춤추고 싶은데.” 라고 살며시 운이라도 띄울라치면 “미쳤냐, 춤을 추게.” 라며 한 마디도 더 못하게 입을 막으니 흥 많은 그 속이 어쩔라 싶은 것이, 다 지난 일이지만 안타깝기도 하고 한편 재밌는 웃음도 난다. 이제 바깥어른 돌아가신지 10년이 넘었다. 돌아가신 후에 진북문화의집 우리춤 교실에 등록해서 시작한 춤인생이 그렇게 10년째다.

봄부터 늦가을까지, 물김치면 O.K

바깥어른 돌아가신 후 편하고 자유롭게 살고 싶었던 젊은 날의 소원을 몰아서 이뤄볼 양으로 혼자 지내고 있다. 아들 며느리가 같이 사시자고 권했지만 손사래 치며 거절했다. 혼자 지내니 끼니마다 잘 챙겨드실지 염려가 된다. 하기 싫어서도 냉장고에 만들어 먹을 재료 그냥 두고, 있는 찬에 신간 편하게 드신다고. 봄에 담근 물김치 하나만 있으면 칠첩반상 부러울 것 없다는 말씀이다. 옥상에서 열무를 직접 길러서 음력 2월에 이 열무로 싱거운 물김치를 담아뒀는데 여름 지나도록 최고의 반찬 삼아 식사를 하셨다며 다른 찬이 있어도 이 물김치 국물을 꼭 마셔야 시원하니 밥 먹은 것 같다고 덧붙여 말씀하신다.



[열무물김치]

1. 열무 한 단을 씻어 먹기 좋은 크기로 다듬어둔다.
2. 찹쌀가루 주먹 분량에 물을 나누 붓고 찹쌀풀을 끓인다.
3. 찹쌀풀이 끓으면 밀가루를 약간만 섞어 저어주면서 한 번 더 끓인다.
4. 끓은 찹쌀풀을 식히는 동안 배, 생강, 양파, 약간 매운 홍고추, 마늘을 준비한다.
5. 다듬어 놓은 열무에 굵은 소금을 슬슬 뿌려 간이 배도록 한다.
6. 무를 강판에 갈거나 믹서에 갈아서 면보에 걸러 무즙을 받아 놓는다.
7. 배, 생강, 양파를 믹서에 갈아서 거른 것과 고운 고춧가루, 무즙 그리고 단 맛을 위해 사카린을 아주 조금 식은 찹쌀풀에 넣고 섞어준다.
8. 소금 간 해놓은 열무는 한 두 번 뒤적여서 간이 골고루 배도록 한다.
9. 열무에 간이 다 배었으면 보관할 김치통에 옮겨 담고 여기에 만들어 둔 찹쌀풀을 부어준다.
10. 마늘은 갈지 않고 통째로 면보에 싸서 김치통에 같이 넣어둔다.
11. 소금을 윗부분에 소량만 뿌리고 어슷 썬 홍고추와 적당히 자른 부추를 골고루 놓은 후 뚜껑을 닫는다.

하루 저녁은 상온에 묵혔다가 다음날 냉장고에 보관하면 된다. 삼사일 후면 시원하고 개운한 물김치가 되는 것이다. 고운 고춧가루를 섞어주면 칼칼한 맛도 낼 수 있거니와 무엇보다 빛깔이 고와진다. 보기 좋은 떡이 먹기도 좋은 법이라지 않는가.

한순자 씨의 물김치 사랑은 유별해서 다 먹은 물김치는 건더기를 말끔히 건져버리고 국물만 고운 체에 받쳐서 따로 병에 담아 보관한다. 다른 요리할 때 사용할 법 하다고 지레 짐작하였으나 실제 용도는 다른 데 있다. 속이 느끼하거나 더부룩함이 느껴질 때, 걸러 놓은 물김치 국물에 물을 조금 섞어 짠 맛이 가시도록 한 후 시원하게 한 잔 마신다. 그러면 부글거리던 속이 말짱하게 가라앉는다. 또 빵을 먹거나 떡을 먹거나 생목이 오를 수 있는 먹물거리와는 꼭 함께 하는 음료와 같다. 유산균이 가득하니 그럴 만도 하겠다. 민간요법이 다른데 있지 않다.

겨울부터 봄까지, 싱건지면 O.K

열무물김치가 봄에서 가을까지 한순자 씨의 밥상을 책임진다면 겨울에는 이 밥상에 대한 책임이 싱건지에게로 넘어간다. 싱건지는 국물이 맑아야 한다. 그것이 관건이다. 그래서 양파는 넣지 않는다. 요리책에서 소개하는 레시피와는 다르다. 싱건지에 대한 무한사랑과 실천 노하우에 의한 비법이다. 하나 더 있다. 매콤칼칼한 싱건지를 좋아한다면 먼저 고추를 삭혀둬야 한다. 겨울 전 제철에 나온 통통한 고추를 소금물에 담가두기만 하면 되는 일이다. 전날 밤에 절여놓은 무에 소금물을 붓고 생강, 마늘은 기본, 대파를 묶어서 함께 담가준다.

그리고 삭힌 고추를 넣는다. 그러면 싱건지 국물이 개운하기 이를 데 없단다. 생강대가 있으면 묶어서 마지막에 추가로 덮는데 무가 떠오르지 못하게 눌러주는 것이 생강대의 역할이다. 그리고 납작한 돌멩이 하나 톱 올려놓으면 무가 승천하는 것은 걱정하지 않아도 된다. 이렇게 해서 밖에 내어두고 한 달 여 기다리면 잘 익는다. 동지 즈음에 꺼내 먹으면 아삭아삭 시원한 싱건지가 되어 있다. 배추싱건지를 좋아한다면 여기에 배추만 서너 등분 나누어 넣어두면 끝이다. 동지부터 이듬해 봄 열무물김치 담을 때까지 이 싱건지면 된다.

일상의 부지런과 건강한 밥상

한순자 씨네 옥상에는 참 여러 가지 채소들이 자라고 있다. 어지간한 기본 채소들은 여기서 바로바로 가져다 먹는다. 아파트가 성냥갑 같아서 답답하니 싫기도 하지만 옥상 텃밭 때문이라도 지금 집이 좋다. 무릎이 편치 않아 5층 집까지 오르내리는 것이 보통 일이 아님에도 차라리 손바닥만 할망정 마당있는 주택이면 모를까 풀 한 포기도 기르기 어려운 아파트는 사양이다.

“쫄쫄만 부지런 땀은 되야. 어려운 일도 아니다.”

옥상 텃밭에 대해 별 것 아닌 듯 흔연히 얘기하지만 텃밭에 무어든 직접 키워 먹는 것이 요새날 젊은사람 들에게는 엄두가 잘 나지 않는 일이다. 게다가 장은 항상 모래네 시장에서 본다. 큰 마트는 절대 안 간다. 예전에

조카딸들이 장을 봐다 줬는데 서신동에 있는 대형마트에서 사왔기에 가서 다 환불하고는, “여기서 살라든 여기 사는 사람들 생각하든서 시장가서 장 봐안다. 마트 이런 데서 절대 사지 마라.” 고 야단을 해줬다. 이 또한 머리끝부터 발끝까지 편리함에 물든 요셋날 젊은 사람들에게 쉽지 않은 일이다.

먹을 것에 대한 이런 철학이 곧 여든을 바라고 있는 한순자 씨가 무릎 아픈 것 말고는 큰 속 병 없이 건강한 생활을 영위할 수 있는 비결일 것이다. 열무물김치와 싱건지. 이 둘로 일 년 밥상을 가름해도 생기 가득한 하루하루를 보낼 수 있는 맛있는 원동력이 바로 여기에 있을 것이다.



옥상에 둔 텃밭에서 여러 가지 채소를 직접 길러 사용하고 있다. 혼자 살림이니 어지간한 기본 먹을거리는 여기서 조달이 가능하다고, 장독 안의 고추장, 된장, 간장도 햇빛 아래 속 깊이 익어가고 있는 중이다.

:: 태모님



“ 광주 대표요리, 전주에 상륙하다 ”

전주 오리탕

남동생한테 터 팔라고 할아버지가 지어준 이름이라 했다. 할아버지 선견지명 덕분이었는지, 그럴만한 때가 되어 그랬는지는 하느님만 아실 일이지만 어쨌거나 남동생에게 터를 팔긴 했다. 흥역을 비켜가지 못해 안타깝게도 지금은 볼 수 없지만 이름에 대해 얘기하면 남동생을 추억하게 된다. 이후에 여동생 넷과 남동생 셋이 생기면서 말 그대로 '왕첫째'가 되었다.

임실에서 났으나 학교는 내내 전주서 다녔다. 그러다가 스물 둘, 꽃보다 더 꽃다운 나이에 광주로 시집을 갔다.

시댁 식구들은 전남 곡성에서 살고 계셨는데 시댁 음식 맛이 사뭇 달랐다. 아랫녘 특유의 맛과 향. 아마 그것이었던 듯하다. 다행히 광주에서 따로 신접살림을 하면서 본인 손으로 다 해먹고 사니 음식이 입에 설어 고생치는 않았다. 8남매 맏이로 자랐으니 기본기야 애저녁에 갖추어 놓았을 것이다. 슬하에 1남 4녀를 두고 키우는 동안에도 먹을 것 때문에 애를 못 삭인 일은 없었다. 자식들 입맛이 까다롭지 않아 암 것이고 해주는 대로 다 잘 먹어서 그렇다고 대수롭지 않게 얘기하지만, 솜씨 없는 손이 아니니 가능했을 터이다. 아들 낳으려다보니 딸 넷이 먼저 생겼는데 키우면서 아들한테 조금 더 특별한 찬이라도 챙겼을까 싶어 은근슬쩍 떠보니, 아이고, 아니라고 손사래를 친다. 아들은 음식타박이라고는 영 안 하는 편이라 만날 김치찌개여도 참 잘 먹는다고. 집에서 담근 김장김치만 있으면 돼지고기도 넣었다가 참치나 고등어도 넣었다가 하면서 끓인 김치찌개면 군소리라고는 하나도 없단다. 듣기엔 참 쉽지만 결국 직접 담근 맛있는 김장김치가 있어야 한다는 쉽지 않은 조건이 붙는 것이다. 아직 머느리 보기 전이지만 새식구 들이면 맛있게 김장하는 것부터 가르쳐 놓아야지 싶은 생각이 들기도 할 것이다.

김치찌개 말고도 태모님 씨가 심심치 않게 식탁에 올리는, 김치찌개와는 달리 보통 주부들에게는 조금 생소한 메뉴가 하나 있는데 바로 오리탕이다. 오리로스도 아니고 주물럭이나 백숙도 아니고, 열큰하게 끓여내는 오리탕이다.

광주 대표 음식을 집 식탁에 올리다

광주로 시집을 가서 보니 오리탕이 유명한 동네였던 것이다. 맞다. 오리탕은 광주 향토음식이다. 경기도 오리탕도 이름 좀 알려졌다 하는데 광주에 밀려 별로 기억해 주는 사람이 없는 모양이다. 맑게도 끓이고 얼큰하게도 끓이고 들깨가루 풀어 걸쭉하게도 하는데 광주 유동골목에 가보면 오리탕집이 스무 개도 넘게 있다. 일명 ‘오리탕 거리’란다. 전국적으로 유명세를 탄 가게도 여럿 있다. 오리의 다양한 효능과 보약으로써의 가치가 드높아지면서 이 ‘오리탕 거리’는 ‘변강쇠 골목’이라는 별칭도 얻게 됐다.

각설하고 이 유명한 오리탕을 집 식탁 위에 심심찮게 올리다니 깜짝 놀랄 밖에.

“광주서 한 번 씩 외식할 때 가보는 꼭 오리탕이 나오드라고, 근디 벨로 맛도 없고 비싸기만 하고, 이 정도는 내가 집에서 해도 쓰겠다 싶드라고.”

그렇게 해서 광주의 향토음식 오리탕은 태묘남 씨 댁 식탁에 상륙하게 되었다.



[오리탕]

1. 오리를 먹기 좋은 크기로 잘라서 산다.
2. 소주를 큰 컵으로 반 컵 정도 넣고 오리를 삶아 건져낸다.
3. 삶은 오리를 깨끗하게 씻고 껍질도 제거하고 소쿠리에 받쳐 물기가 빠지도록 둔다.
(소주가 없으면 매실엑기스로 대체할 수도 있지만 소주를 넣는 것이 잡내를 없애는 데는 최고다.)
4. 고추와 들깨를 따로 갈아서 체에 걸러 국물만 준비해둔다.
5. 죽순, 고사리, 토란대를 손질해 씻어서 된장과 다진 마늘에 조물조물 무쳐둔다.
6. 미나리도 다듬어 씻어서 따로 준비해둔다.
7. 손질한 오리에 죽순, 고사리, 토란대, 갈아서 거른 들깨와 고추를 한 냄비에 넣고 다진 마늘과 생강을 넣은 후 물 양을 넉넉히 맞춰 센 불에 끓인다.
8. 간은 된장을 풀어 맞추되 된장이 많으면 뺄 수 있으니 과하지 않도록 조절한다.
9. 국물이 반 정도로 줄아갈 때까지 끓여주고 마지막에 미나리를 넣어 한 소끔 더 끓인다.
10. 얼큰한 맛을 즐긴다면 대파와 함께 청양고추를 쪼쪼 썰어 엷어서 낸다.

궁합도 안 본다는 오리탕과 물김치

오리는 본시 궁중에 진상하던 음식이다. 맛이나 영양에 손색이 없다는 의미다. 껍질까지 먹어도 좋다는 음식이지만 태묘남 씨는 좋은 기름이라 해도 똥똥 떠다니는 것이 싫고 다소 두꺼워 식감이 썩 좋지 않다는 이유로 껍질을 다 제거하고 사용한다.

그리고 죽순, 토란대, 고사리 등에 시래기는 같이 섞지 않는데 이유인 즉은, 시래기가 들어가면 추어탕 느낌이 나서 별로란다. 청양고추 역시 어슷썰어 끓는 국물에 넣었다가 건져내는 방법도 좋아한다. 매콤한 맛은 고스란히 남기고 국물이 지저분해지지도 않기 때문이다.



물김치와 오리탕은 '갑순이와 갑돌이' 같은 사이다.

결쫌한 오리탕에 가장 잘 어울리는 반찬은 단연 물김치다. 특히 인삼보다 좋다는 가을무로 담근 시원개운한 물김치와는 최고의 궁합을 자랑한다. 김치찌개만 먹고 산다고 말했듯이 김치 담그는 실력은 공중 가능한 수준일 터, 물김치 역시 충분히 기대해도 좋을 것이다.

간 고추와 들깨를 넣어 끓인 오리탕은 맛이 참으로 풍성하다. 그렇기는 하지만 아무래도 전주에서는 생소한 음식이라 오리 파는 가게에 갔더니 포를 떠드릴까, 로스용으로 드릴까 라고만 묻더라. 한 입 크기로 토막 내달라 주문했더니 처음엔 눈이 둥그레져서는 어디다 쓰려고 그러냐며 되레 캐묻기까지 하더라고. 이제는 단골이 되어놨서 묻고 답할 것 없이 척척 알아서 해주지만 그러면서도 오리를 이렇게 가져가는 집은 오리장사 십 수 년에 이 집 뿐이라고, 빼먹지도 않고 한 마디를 꼭 덧붙여준다.

“이번 명절엔 뭐 해 먹어?”

명절 돌아올 때면 주부들 사이에선 인사말처럼 오가는 문장이다.

“오리탕이나 하지 뭐.”

이렇게 답하면 “오리로 탕을 다 해 먹어?” 되물음 한 마디 이후에 이어지는 질문이 절대 없는 것도 이 동네에서는 가정에서 직접하는 오리요리 자체가 낯설기 때문이다. 그럼에도 불구하고 그 어느 주말에 태묘남 씨댁 부엌에서는 오랜만에 모인 아들과 딸들을 위한 얼큰하고 걸쭉한 오리탕이 변함없이 자갈자갈 끓고 있을 것이다.

:: 배 순 례



“엄마 마음”

한방문어숙회

이제는 반찬이고 국이고 간에 재료 사러 어디 나갈 일이 없다. 익산 사는 막내딸이 한 달이면 서너 번씩 오는데 두 손에 반찬이며 국, 찌개며 다 해서 바리바리 들고 온다. 해다 놓은 조림이며 나물이랑을 밥 때 되면 챙겨 먹기만 하면 되고 국물이나 덤퍼서 뜨끈하게 같이 한 술 뜨면 그만이라고 쉽게 얘기하는 배순례 할머니. 딸 다섯 중 막내만 익산에 살고 다른 넷은 다 서울에 산다. 그러니 멀기도 하고 더구나 큰 딸은 나이도 벌써 일흔이나 되어서 친정엄마 냉장고 사정까지 챙기기는 쉽지 않다. 막내가 척척 알아서 하고 있으니 마음이 놓여 조금쯤 편히 생각할 수도 있을 것이다.

간에 좋은 문어

어려서부터 ‘녹작구’ 라고 불리웠단다. 키다리라는 뜻이었는데, 짐작되듯이 학교 다니는 내내 맨 뒷자리는 따는 당상이었다. 그 때는 그것이 그렇게도 싫었다. 허리 굽어진 지금도 160cm는 너끈히 넘길 것 같으니 젊어서 키는 더 되지 않았겠는가. 지금 젊은 사람들이 들으면 아이고 부러워 소리가 절로 나올 얘기지만 큰 키 때문에 공연한 친정엄마 원망도 어지간히 했더랬다. 진안이 고향인데 나서 결혼하기까지 어디 다른데 안 가고 진안 토박이로 살았다. 소학교에 중학교까지 다니고는 졸업하자마자 진안군청에 들어가서 직장생활을 했다. 어른들은 ‘늙은 큰애기’ 라며 늦은 혼사를 재촉했다. 그러다가 열아홉에 시집을 갔다. 그러니 살림에 대해서는 아는 것이 없었다.

“지금이야 사다라도 먹지만 그 때는 그러도 못 혀.”

시댁은 충주시하 시어른들이 죄다 계신 집안이었고 살림에 대해 아는 것 없이 시집을 갔으니 쫘쫘한 시집살이에 날이면 날마다 시어머니께 잘못했다 비느라고 정신을 못 차릴 지경이었다. 시어머니는 구례곡성에서 온 분이었는데 자그마한 몸집에 꼬장꼬장한 성품을 지닌 양반집 규수였다. 며느리의 작은 실수 하나도 여지없었다. 게다가 큰며느리로 들인 처자가 아들 없이 계속 딸만 다섯을 낳으니 시어머니 지청구는 날로 늘었다. 보다 못한 친정아버지가 마련해준 논 반마지기과 밭 조금 그리고 잡화가게 한 칸에 의지해 제금을 냈다. 시집살이 20년 만이었다. 잡화가게는 제법 잘 돼있고 돈도 꽤 벌었다. 딸 다섯을 궁하지 않게 키워내고 대학까지

가르쳤다. 그러면서 어렵사리 아들을 하나 얻었다.

아들은 자라면서 카레를 유난히 좋아했다고 한다. 그 시절, 카레가 흔치 않았을 터인데 없는 것 빼고는 다 있는 잡화 가게를 운영하다보니 가능한 메뉴였다. 카레만 해주면 밥 한 그릇을 딱딱 비벼먹었다. 잘 먹는 모양이 보기만 해도 흐뭇해서 정말이지 어지간히도 많이 해줬다. 돼지갈비찜도 종종 해주고 홍어찜도 가끔씩 해줬다.

그리고 문어를 심심치 않게 삶아 먹었다. 이른바 한방문어숙회다.

[한방문어숙회]

1. 시장에서 살아있는 싱싱한 문어를 구입한다.
2. 감초, 대추, 밤, 행기 등 한방 약재를 넣어 육수를 미리 끓인다.
3. 한방육수가 펄펄 끓으면 문어를 찬물에 깨끗하게 씻어서 산 채로 육수에 집어넣는다.
4. 문어는 살짝 데치는 정도로 익혀 건져낸다.
5. 익힌 문어는 먹기 좋게 썰어 초고추장과 함께 내고, 국물은 따뜻할 때 마실 수 있도록 대접에 따로 담는다.

이 한방문어숙회는 아들만 아니라 딸아이들까지 다 잘 먹는 것이었는데, 특히 막내딸을 위해 아직도 가끔 직접 만드는 음식이다. 친정엄마 국이며 찬을 다 뺀거다 놓는 막내딸은 본래 중학교 선생님인데 한참 전부터 간이 안 좋아져 얼마만 학교를 쉬고 있는 중이다. 그런데 이 문어가 간에 좋다는 소리를 들었다. 문어가 간해독에 효과가 있다는 것은 많이 알려진 사실. 그래서 육수 낼 때 한방재료를 간에 좋다는 것으로 부러 골라 넣고 물이 좋은 문어 사다가 정성으로 끓여다 준다. 문어 자체보다는 국물을 마시게 할 요량으로 해주는, 일종의 보양식이다.

진안 정천 대수리

막내딸 건강이 늘그막에 갖게 된 유일한 근심거리다. 그러던 중 대수리가 좋다는 얘기를 얻어들었다. 대수리탕은 시집와서 시어머니 하시는 것을 어깨너머로 보아왔었다. 본인이 즐기는 음식은 아니었지만 간에 좋다는 얘기를 듣고는 막내딸을 위해 그 때의 기억을 되살렸다. 얼마 전까지는 참 자주 해먹이던 또 다른 보양식이었다.

대수리는 반드시 진안 정천에서만 사다 쓴다. 원래가 1급수에서만 사는 깨끗한 생물이지만 그 1급수라는 것에도 차이가 있는지 진안 정천 대수리만한 것이 없더라는 게 배순례 할머니의 오랜 경험에서 도출된 결론이다. 옛날에야 본인이 직접 가서 골라왔지만 지금은 주중에 오시는 요양보호사 아주머니께 부탁한다. 하늘의 도우심인지 요양보호사 아주머니가 진안에 있는 교회에 다니는 관계로 주말마다 진안을 찾으니 가능한 일이다. 딱히 부탁치 않아도 진안 갔을 때 좋은 대수리가 눈에 보이면 미리 알아서도 사다 준다.

진안 정천에서 건져온 깨끗한 대수리를 소쿠리에 놓고 박박 문질러 씻어서 해감을 토하게 한다. 여러 번 씻어내는 수고를 좀 해야 하는데 시간이 다소 걸릴 뿐이지 크게 힘든 일은 아니다. 그렇게 씻어 소쿠리에 받쳐 한참 두면 대수리가 허를 쏙 내민다. 이 때 펄펄 끓는 물에 넣고 삶아준다. 대수리가 삶아지면서 푸르스름한 물이 우러나면 대수리는 건져서 굵은 놨은 간장에 마늘, 설탕 넣어 조리고 잔 놨은 손으로 싹싹 문지른다. 눈썹데기가 안 묻어날 때까지 문지르면 되는데 그런 다음에는 확독에 넣고 살살 갈아서 썬데기만 부스러지도록 한다. 힘줘서 갈면 대수리 속살까지 으깨지므로 껍질만 부서지게 살살 갈아주는 것이 포인트다. 물론 삶은 대수리를 이쑤시게나 바늘을 이용해 살만 빼서 쓸 수도 있다. 그 편이 깔끔하겠지만 앉아서 하나하나 들여다보고 있자니 시간 없고 속 터지는 성격에는 확독에 슬슬 갈아 건져 쓰는 방법이 정신건강에 좋을 것이다. 이렇게 썬데기를 깨주고 나서는 여기에 아까 대수리 삶았던 물을 부어 조리료 대수리 살만 건지고 물은 다시 고운체나 면보에 걸러준다. 이 국물에 대수리살을 넣고 끓이면 탕이 완성되는 것이다.



진안, 가장 맑은 물에 사는 다슬기로 끓였다.
가장 좋은 것만 주고 싶은 친정엄마의 마음이다.

모녀지간

막내딸은 늘 말한다.

“어머니, 아프지 말고 오래만 살아.”

그러면 “누들이 아파싸게 내가 일찍 죽으안다.” 고 모진 소리를 한 마디씩 해준다. 말이야 그래도 아프지 말고 제발 좀 건강하란 진심에서 나온 소리다. 듣는 딸도 알 것이다.

모녀는 그렇게 서로를 먼저 염려한다. 그래서 배순례 할머니 맥냉장고에는 여전히 막내딸이 바리바리 싸다 쟁여 놓은 반찬이며 국, 찌개가 가득할 것이고 할머니는 관절염이 좀 우선한 날엔 문어를 삶거나 진안에서 온 대수리를 꺼내 들고 소쿠리를 찾고 계실 것이다. 마음이란 그렇게 통하는 법이다.



토란대의 미끈거리는 점액질이 간의 해독작용을 돕는다는 말을 들었다. 지인으로로부터 받은 토란대를 막내딸을 위해 쓸 요량으로 손질하려고 꺼내 놓았다. 이 또한 친정엄마의 마음이다.

:: 이 영 레



“ 도라지, 도라지, 백도라지 ”

도라지골뱅이무침

서른 넷에 첫 아들을 얻었다. 결혼 6년만이었다. 이른 결혼도 아니었거니와 아이까지 늦으니 마음의 근심이 오죽했으랴. 남이라도 미루어 짐작할 만하다. 다행히 이어서 딸도 하나 더 얻었다. 나이가 있는지라 자식은 이렇게 남매로 만족해야 했다. 가족계획을 참 세련되게 했다며 속 모르는 소리 하는 이도 있었겠지만 말이다. 이렇게 얻은 자식인데 얼마나 귀했을까. 이 귀한 아들이 고등학교 시절, 그 팔팔할 청춘에 기관지가 좋지 않아 가래가 끓으니 엄마는 애가 끓었다.

도라지를 무치다

그때부터 도라지를 먹이기 시작했다. 포대로 사다가 손질해 말려서 가루를 냈다. 보통 젊은 아이들 그렇듯이 도라지를 뭐 얼마나 좋아할 리 없을 것이지만 온전히 먹도록 해야겠다는 마음이 제일 컸다. 이제와서 말이지만 꿀이라도 재워 먹도록 했으면 좀 수월하였을 것을 가루만 물에 타 마시도록 권했으니 젊은 아이가 즐겼을 리 만무하다. 그래서 밥상 위에 찬으로 올리는 방법을 썼다. 쉽게는 오이, 양파와 함께 새콤달콤하게 무쳐내는데 어느 때는 홍어랑 섞어서 회무침을 하기도 했다. 늘 먹는 도라지무침에 물릴까봐 고민한 결과였다. 껍질 벗긴 생도라지를 소금에 절여 씻어서 짭 짜두고, 홍어는 사다가 먹기 좋게 썰어 막걸리에 담갔다가 짭 짤다. 그래야 홍어살이 꼬들꼬들하니 식감이 좋다. 오이도 넣는데 역시 소금에 잠깐 절였다가 물기 없도록 짜둔다. 여기에 다듬은 미나리와 채 썬 양파를 넣고 고추장 반, 고운 고춧가루 반에 설탕, 식초, 물엿을 섞어 버무리면 된다. 통깨는 듬뿍 넣어서 고소한 풍미를 더하되 참기름은 넣지 않는다. 참기름을 넣으면 맛이 개운치 않은 이유다.



도라지는 어떤 음식을 만들건 간에 쓴 맛을 잘 우려내는 것이 포인트다.

잔치집이나 큰 손님 치르는 자리에 가서 보면 나올 법한 메뉴다. 자식이 뭔지, 기관지에 좋다는 도라지 좀 먹어보겠다고 집반찬으로 하기에 손 참 많이 가는 흥어까지 같이 무쳐 흔연하게 밥상에 올린다. 이영레 씨의 조금 별다른 도라지무침 메뉴가 또 있다. 이번엔 골뱅이다. 흥어 대신 골뱅이를 넣어 도라지무침을 하면 톡 쏘는 대신 고소하다. 보통 술안주로 알려진 골뱅이의 본래 이름은 우아하게도 ‘큰구슬우렁이’다. 피부를 난들난들하게 만들어 주고 키토산과 타우린이 많아 눈에도 좋다는 골뱅이. 불포화지방산이 잔뜩이라 다이어트 식품으로도 그만이라 한다. 본초강목이나 동의보감 같은 한방의학서에서도 골뱅이의 이런 효능을 소개하고 있는데 다만 한 가지 안타까운 것은 요새는 자연산 골뱅이를 구하기 어렵다는 것이다.

건강한 양념에서 건강한 요리 난다

최고의 요리는 최고의 양념에서 나온다.

이것이 이영레 씨의 요리신념이다. 최고의 요리라 함은 단지 맛있지만 할뿐인 요리가 아니다. 건강한 요리다. 가장 기분이 되는 양념인 소금. 절대 그냥 쓰지 않는다. 예전에 주택에 살면서 연탄을 땔 적에는 소금을 사다가 연탄불에 다 볶아 썼다고 한다. 소금은 본래 불에서 살아나는 성질이어서 쉰 불에 볶으면 남은 간수와 함께 좋지 못한 성분들이 날아간다고 했다. 아파트에서는 환기가 잘 안되어 그 독한 가스를 어찌할 수 없으니 아쉽지만 볶아 쓰지는 못하고 대신 3, 4년간 쟁여두고 간수 다 빠질 때까지 기다려 사용한다. 그렇게라도 해야 그나마 마음이 좀 놓인다.

새우젓, 멸치젓도 직접 담가 쓴다. 새우나 멸치 제일 좋을 때, 산지에서 가장 싱싱한 생물들로 사거나 모래내 단골집에 부탁해서 받아다가 간수 쪽 뺀 소금으로 젓갈을 담근다. 담근 후 바로는 아파트 공동지하실에 서늘하게 보관하고 여름에는 냉장고에 넣는다. 그러면 말간 젓국이 우려나서 어떤 요리에 넣어도 감칠맛 나고 그렇게 좋을 수가 없단다.

양파발효액도 있다. 집집마다 자주 쓰는 발효액들은 한 두 가지 씩 담아두기 마련. 가장 대표적인 것이 매실일 것이다. 이영레 씨 역시 매실을 비롯한 여러 가지 발효액을 담아 사용하는데 이 중 양파발효액은 특별히 딸아이가 좋아하는 돼지갈비에 주로 쓰인다. 보통 돼지갈비 양념하듯 간장에 사과, 양파, 생강 갈고 청양고추 약간 넣어 개운하고 매콤한 맛이 나도록 하면서 마지막에 이 양파발효액을 너댓 수저 넣어 섞어주면 인스턴트 고기양념 하나 사용할 필요 없다. 얼마나 맛있는지 먹어본 사람만 알 수 있다.

호박과 아들

이영레 씨는 호박을 유난히 좋아한다. 시장가서 호박만 보이면 지나치기를 못하고 꼭 사고야 만다. 애호박 동글동글 살팍살팍 썰어서 계란만 하나 탁 깨서 앞뒤로 묻혀 기름 조금만 두르고 놀작놀작 지져내면 그만이다. 그리고는 외간장에 마늘씨만 넣고 식초 한 방울 톡 떨어뜨리면 짭어 먹을 개운한 장이 완성된다. 듣기만 해도 군침이 넘어간다. 혈압 때문에 기름 조심하느라 요새는 별로 못 해먹는다면 아쉬운 웃음을 보이지만, 도라지

먹여 키운 아들이 효자노릇 톡톡히 하면서 계절 따라 여기저기 좋다는 곳은 다 모시고 구경을 다니니, 집에서 혼자 호박전 부치는 것보다 훨씬 즐거울 것이 분명하다.

그 와중에 며느리에게 도라지골뱅이무침 비법을 전하였는 지는 미처 듣지 못했지만, 맘대로 짐작해 보건데 이미 전수 하지 않았을까. 어머니 마음이란 그렇게 대강대강 하지 않은 법이니 말이다.



이영례 씨가 가장 좋아하는 호박전

[도라지골뱅이무침]

1. 도라지를 먹기 좋은 크기로 찢어 소금에 살짝 절인 후 물기를 꼭 짜둔다.
2. 골뱅이를 (자연산 구하기 어려우니 통조림을 이용하게 될 터) 서너 캔 준비해 골뱅이만 건져낸다.
3. 골뱅이를 먹기 좋게 한 입 크기로 썰어 놓는다.
4. 오징어채를 물에 한 번 씻은 후 체에 받쳐 물기를 빼둔다.
5. 오이를 어슷 썰어서 소금에 살짝 절인 후 물기를 제거한다.
6. 홍고추와 당근도 어슷하게 썰어서 준비한다.
7. 준비해둔 재료들에 고추장과 고춧가루를 반반 분량으로 넣고 설탕, 물엿, 식초, 통깨를 섞어 버무린다.
8. 간을 보아 싱거우면 소금으로 간을 맞춘다. 간장은 쓰지 않는다.



무침 재료들을 각각 손질해둔다.



무침 재료들을 각각 손질해둔다.

:: 황미선



“장아찌의 달인이라 할 만하지 않은가” 일곱가지 장아찌

어려서 먹던 음식은 두고두고 마음에 남는 법이다. 어느 날 문득 떠오르면 그 맛이 애잔하게 그립고, 그러면 엄마가 보고 싶어진다. 황미선 씨에게도 이런 음식이 있다. 그 시절엔 아궁이에 나무로 불을 땠는데 이 아궁이 불에 바삭바삭 멸치를 구워서 먹었다. 보통은 고추장에 콕 찍어 먹는 구운 멸치, 황미선 씨 친정엄마의 멸치는 이것과 다르다. 좀 특별하다. 진간장에 참깨, 들기름, 파 쫄쫄 썰어 넣고 여기에 아궁이 불에 구운 바삭한 멸치를 담그는 것이다. 짭조름하고 고소한 간장양념에 담갔다 건져 먹는 멸치는 나무 땀 불에 구워져서 잡내 하나 없이 그렇게도 맛있게 수가 없었다. 황미선 씨가 엄마가 되고 나서 어느 날, 그 멸치가 생각이 나 아이들에게 해줬다. 아궁이가 없으니 이 대신 잇몸이라고 마당에서 함판 자투리 불에 때서 구워줬단다. 그랬더니 아들이 말하기를, “왜 멸치를 간장에 담가서 먹으라고 해?”

이건 기대했던 반응을 빗나가도 너무 빗나갔다. 게다가 멸치를 건져먹고 남은 간장에 김 모락모락 나는 밥을 넣어 달걀 하나 탁 깨서 비벼 먹으면 그 또한 별미였다. 그래, 멸치는 매력이 없을 수도 있지. 하지만 이젠 좀 다를 거다. 자신있게 비벼주니 손가락을 안 들고 멀뚱하게 바라만 보더라. 지금 우리 엄마가 도대체 밥을 가지고 무슨 장난을 치고 계시는 것이냐 하는 표정으로, 그러면서 던진 한 마디.

“엄마, 요새 세상에 누가 이런 걸 먹어?”

사람들의 입맛도, 선호하는 음식도 시절에 따라 달라지는 것이 당연지사인가보다. 지금의 아이들에게는 아이들만의 기억을 담아내고 훗날 애잔하게 추억할 수 있는 ‘우리엄마의 음식’이 따로 있을 터이다.

딸이 좋아하는 양파 장아찌 그리고 아들에게는 깻잎장아찌가 바로 그것이다.

장아찌의 달인

통장으로 활동하느라 공사가 다량한데다 집에서 밥도 잘 안 해 먹을 것 같다는 소리도 심심찮게 듣는 생김새인데도 집에서 밑반찬을 다 해 먹는다. 그것도 주부 9단들이나 해놓고 먹을 법한 장아찌를 종류별로 담가두고 먹는다는 것이다.

칭찬이 그래를 춤추게 만든다면 자식들은 엄마를 요리전문가로 만드는가 보다. 장아찌 계통에는 날 때부터 장

이 안 좋았던 아들 때문에 입문하게 된 것이라 한다. 본인도 어려서 몸이 약해 친정엄마가 여기저기 몸에 좋다는 음식들은 죄 배워다, 얻어다 먹였는데 얼마란 자리가 그런 것인지 본인 역시 장 약한 아들 덕분에 장에 좋다는 장아찌를 술하게 담다 보니 어느덧 자격증만 없을 뿐인 반도사가 되어 있었다. 어르신들이 장에 좋다 일러주는 음식들을 어지간히도 해 먹였다. 평소 고기보다 청국장을 더 잘 먹는 토속적인 입맛을 가진 아들이라 다행히 나물이나 채소를 챙겨 먹이기 수월했다.



집 냉장고에서 바로 꺼내 담은 장아찌들.
평소 상차림에 이만한 가짓수의 장아찌는 기본이다.

처음 에는 뽕잎을 주야장천 먹였다. 뽕잎은 향이 없어서 나이 어린 아들이 먹기에 큰 무리가 없었고 장에 좋은데다 소화도 잘 되는 음식이었다. 그런데 뽕잎은 쌈채소로 그냥 먹거나 깎아먹듯 김치 담아 먹이는 것은 순이 연할 때만 가능하다. 때가 지나 조금만 쇠어도 아주 뻑뻑해져서 그냥 먹기는 어렵다. 그래서 장아찌를 담아보았다. 간장을 끓여 부으면 입이 연해지기 때문인데, 그랬더니 아이들이 장아찌를 금세 다 먹어 치웠다. 이렇게 시작된 장아찌 이력은 두릅, 고춧잎, 매실, 양파, 마늘종, 고추 등을 거쳐 아들이 제일 좋아하는 깻잎에까지 이르렀다.

[깻잎장아찌]

1. 양파, 생강, 다시마, 청양고추씨, 멸치, 파뿌리 넣고 팔팔 끓여서 육수를 낸다.
2. 육수와 간장을 1:1 비율로 하고 식초를 조금 넣는다. (황미선 씨 아들은 신 맛을 안 좋아해서 식초는 넣지 않는다고 한다.)
3. 설탕을 조금 첨가해 단 맛을 돕는다. (황미선 씨는 설탕 대신 매실엑기스를 사용한다.)
4. 다 섞은 후 다시 팔팔 끓인다.
5. 깻잎은 식초물에 10분 정도 담가두었다가 깨끗하게 헹구 받쳐서 물기를 빼준다.
6. 씻어서 물기 뺀 깻잎을 향아리에 차곡차곡 담고 팔팔 끓은 간장양념을 뜨거운 상태로 향아리에 부어준다.
7. 청양고추를 향아리 속 깻잎 사이에 통째로 하나씩, 하나씩 골고루 박아둔다.
8. 맨 위에 김발을 펼쳐서 덮은 후 물병이나 넓직한 돌을 놓아 깻잎이 뜨지 않도록 눌러둔다.
9. 마지막으로 소주를 부어주는데 깻잎양이 많을 때는 한 병 다 부어도 좋다.

이렇게 담가 둔 장아찌는 이끼도 안 끼고 삼년이 되던 오년이 되던 그 맛 그대로다. 맛 뿐 아니라 색도 변함없다. 식감도 아들아들하다. 여름에 깻잎을 많이 먹지만 장아찌를 위해서는 추석 지난 후 가을잎을 따서 쓴다. 여름 깻잎보다 훨씬 부드러워 때문이다.

깻잎은 식초물에 담가두면 부유물이 동동 떠오른다. 깻잎은 벌레가 많이 타는 채소라 농약을 많이 하는 편이기도 하고 유기농으로 키웠다 하면 진딧물과 같은 자잘한 해충들이 많아서 이렇듯 저렇듯 식초물에 꼭 담가

소독을 하고 사용한다. 뿐만 아니라 이렇게 식초물에 소독했다가 물기 쪽 빼서 담근 깻잎장아찌는 꼬득꼬득 하니 식감이 그만이다.

장아찌 담을 때 설탕이 아니라 매실액기스를 사용하는데 비단 장아찌뿐만 아니라 김치를 담글 때도 그러하다. 반찬할 때 설탕 대신 매실액기스를 쓰는 것은 요즈음 대세이러지만 김치에까지 사용하다니 다소 흔치 않은 방법인데 이 역시 아들 장 건강을 위해서다.

조금 다른 매실장아찌

황미선 씨의 장아찌들은 짜지 않다. 아이들 입맛에 맞추니 그렇게 된다. 또 장아찌마다 남과는 다른 노하우들이 생겨난다. 이리저리 해보는 속에서 절로 터득이 되기도 한단다. 예를 들면 매실장아찌가 그렇다.

매실 콩무리를 이쑤시개로 빼내고 소금과 식초를 섞은 물에 잠깐 담가줬다가 싹싹 문질러 씻는다. 그러면 매실 표면의 털이 깨끗이 벗겨진다. 소금물이 짜면 매실의 아삭한 맛을 살릴 수 없으므로 한 시간쯤 지나서 반드시 만져본다. 매실이 말랑말랑 해졌으면 살짝 깨물어 간을 봐준다. 약간 짹짹하다 싶으면 된다. 그럼 건져서 물기를 쪽 빼고 망치로 가운데를 톡

쳐서 반으로 잘라 씨를 제거한다. 칼로 하면 단단한 매실 과육 때문에 손을 다칠 우려가 크니 망치를 이용하는데 깔끔하게 반으로 쪼개는 데는 그만이다. 그런 후에 물기를 한 번 더 빼주고 설탕을 섞는다. 보통은 매실과 동량의 설탕을 넣지만 황미선 씨는 10 : 9의 비율로 설탕을 조금 적게 넣고 마지막엔 올리고당을 섞어 마무리한다. 한 일주일 지난 후에 뚜껑을 열어 설탕이 고루 녹도록 휘젓고 저어주고 더불어 가기도 빼준다. 매실은 담가두면 가스가 찬다. 또 일주일 후에 뚜껑을 열어 가스를 빼준다. 그리고 다독다독 해서 뚜껑을 덮어둔다. 한 삼일 있다가 냉장용 그릇에 옮겨 담아 냉장고 안에 보관하는데 사흘 간격으로 잘 섞어주고 가스 빼주기를 한 두 번 더 하면 된다. 그러면 매실 과육을 장아찌로 먹을 수 있게 된다.



특별한 매실장아찌 무침. 이렇게 고추장에 무쳐주면 또 다른 맛을 느낄 수 있다.

추억을 요리하다

“어렸을 때, 아빠가 고기를 살 때면 비계를 많이 사 오셔서 프라이팬에 비계만 녹여서 기름을 듬뿍 두르고 미리 썰어 말려둔 시루떡을 구워줬다. 과자에 비할 바가 아니다. 명절이나 잔치 때 먹고 남은 시루떡을 바삭 말려줬다가 이렇게 해먹으면 최고의 주전부리다. 바삭바삭하니, 아마 지금은 이렇게 해주면 콜레스테롤 운운하며 먹지도 않을 것이다.”

지금은 아빠가 해주시는 돼지비계기름에 구운 말린 시루떡은 먹을 수 없다. 그러나 기억 속에서는 언제나 가능하다. 황미선 씨의 장아찌는 지금 훈련병 신분으로 연병장을 돌고 있는 아들의 기억 속에 있다. 일전에 전화가 왔는데 엄마가 담가준 장아찌에 따뜻한 하얀 밥 한 번 원 없이 먹어보고 싶다고 하더라. 이렇게 음식이란, 시간을 오롯이 압축한 누군가의 추억으로 애잔하게 존재하는 법이다.



고추, 마늘, 매실, 갯잎, 뽕잎, 마늘종, 양파장아찌, 아이들과 함께 밥을 먹을 때는 밥상에 이 장아찌들이 종류별로 다 올라간다고.

:: 김 옥 희



“ 딸들을 위한 날씬한 특별식 ” 단호박영양밥

대학에 다니는 다 큰 아들이 둘, 얼마 전 시집보낸 딸이 하나, 중고등학교에 부지런히 다니고 있는 아들과 딸이 셋 더 있다. 정말로 자식부자다. 다 키워놓으면 모아놓고 보기만 해도 얼마든지 배가 부르겠다. 다만 그렇게 되기까지의 시간이 녹록치만은 않겠구나 싶었을 따름이다. 정작 당사자는 별로 일 없으며 태평하다.

성장의 중심이 되는 시기를 관통하고 있는 청소년에, 머슴밥도 불사할 장정이 돌아나 되는데 이 집 밥상은 어떨까. 다른 집이랑 다 똑같은데 양만 좀 많을 뿐이란단다. 딱 하나 고수하고 있는 원칙은 자연주의 건강식. 다소 거창하게 들린다면 인스턴트나 화학조미료 같은 첨가물은 쓰지 않는 정도로 풀어 설명할 수 있겠다.

본인이 먹고 자란 것이 그랬다. 친정엄마가 과자 같은 간식은 일절 사주지 않았고 체질 과일에 더하여 옛사람에겐 구황작물인 감자, 고구마, 옥수수를 간식으로 '제공' 하셨다. 친정엄마가 자기에게 해 주셨던 것과 같은 건강한 간식을 지금은 어려서 살던 바로 그 집에서 자신이 아이들에게 해주고 있는 것이다. 집 밖에 나가면 인스턴트 음식 천지다. 집에서라도 맑은 음식을 먹고 싶은 엄마 마음이다.

식탁에 올리는 밥과 반찬도 모조리 순수 한다. 그런 이유로 가끔 남편에게 듣는 소리가 “가짓수가 적어.”란다. 주부라면 알 것이다. 그냥 사다 놓는 찬 하나 없이 일일이 손으로 음식을 하는 것에 얼마만큼의 시간이 투자되어야 하는지 말이다. 그래서 메뉴선정에 있어서는 김옥희 씨가 ‘갑’이다. 가족들이 선호하는 종류로 골라가며 하는 배려로 나머지는 ‘퉁’ 친다.

고구마로 피자를 만들다

아이들이 좋아하는, 즉 자주 해주는 간식 하나를 소개하자면 ‘고구마피자’ 정도로 명명할 수 있는, 밀가루 하나도 안 들어간 수제피자다. ‘피자인 듯 피자 아닌 피자 같은’ 이 간식의 주재료는 고구마인데 얇게 채 썬 고구마를 계란에 섞어 소금간을 조금만 한 후에 피자팬에 도우처럼 깔아준다. 오븐을 사용해도 좋고 그렇지 못하면 프라이팬에 기름을 두르고 너무 두껍지 않게 양을 조절해 이 위에 옥수수 알과 얇게 썬 버섯을 올리고 피자치즈를 토핑한 후 파프리카와 새싹채소를 예쁘게, 골고루 뿌려서 익혀준다. 파프리카와 새싹채소는 너무 익은 신선한 맛이 덜하므로 치즈가 거의 녹았을 때 올려주는 것이 좋다. 재료만 있으면 조리는 일도 아니라면서

아주 간단하다 말하는데 본인은 손에 익어 그럴 수 있겠다
치고, 들이는 품에 비해 맛은 몹시 좋을 것이 틀림 없다.
그러니 아이들도 시중에서 파는 오만가지 종류의 피자보다
이 고구마피자를 훨씬 좋아하는 것일 게다. 아이스크림도
직접 만들어 먹이는 실력이니 이정도 간식이야 번거로운
촉에도 안 든다.



그렇다면, 시중에서 판매하는 일체의 조미료와 첨가물을
사용하지 않는다면, 요리의 감칠맛은 어떻게 내는 걸까?
재료 본연의 맛을 최대한 살린다 해도 요구되는 추가적인
무언가가 있을 터인데 말이다. 물론 있기는 하다. 그러나
특별한 것은 아니다. 누구나 쓰는 새우가루, 멸치가루,
버섯가루로 조금의 맛을 더할 뿐이다. 친정엄마가 살아계실
때 소양에 사둔 넓지 않은 밭이 하나 있는데 지금은 김옥희
씨와 함께 살고 계시는 친정아버지가 텃밭처럼 소박하게
일구고 계신다. 상추, 오이, 호박, 시금치, 파, 양파, 마늘,
가지, 야콘 등 소양 밭에서 직접 가져다 먹는 식재료들이
쏟아진다. 사람의 욕심을 더하지 않고 키워 그 기운이 정갈하다. 몸에 좋고 해롭기를 따지는 추가논의가
불필요하며 맛 역시 그 맑은 기운에서 나오는 것임을 짐작할 수 있겠다.



얼마 전 성공한 손두부와 남편이 즐기는 콩비지찌개

얼마 전부터는 두부에 뜻을 두고 슬슬 실행에 옮겨보던 중, 드디어 첫 손두부에 성공했다. 콩비지는 손수
만들어 종종 찌개로 끓여내곤 했었는데 두부 성공은 처음이란다. 콩비지찌개는 아이들보다는 남편을 위한
메뉴다. 당이 있어 먹을거리에 여러모로 신중을 기해야 하는 때문이기도 하지만 어려서 시어머니가 해주시던
콩비지찌개를 즐겨 먹고 자란 탓에 아직도 가장 즐기는 음식 중 하나다. 남편 외가가 전남 함평에 있는데 거기서
해마다 무농약으로 재배한 검정콩을 공수해다가 먹고 있다. 콩비지찌개는 뽕얀 대두를 쓰는 것이 보기에는
깔끔하고 좋지만 무농약에 영양도 더 있다는 검은콩이니 색깔이야 좀 어두우면 어떡랴. 맛 역시 검정콩이 더
고소하다.

함평에서 온 검정콩을 하룻밤 물에 담가 불렀다가 믹서에 곱게 간다. 육수를 따로 내지는 않고 맹물에 묵은
김치를 쪼뽕 썰어 넣고 다진 마늘도 같이 넣어 한소끔 끓여준다. 팔팔 끓을 때 갈아놓은 콩비지를 넣고 충분히
끓여주는데 생콩 간 것을 넣었으므로 콩의 비린맛이 가시도록 하기 위해서다. 이러면 고소한 맛도 더한다. 간은
천일염으로 살짝만 하고 멸치가루와 버섯가루를 추가해 재미를 돋운다. 멸치를 별로 좋아하지 않으면
새우가루도 좋다. 맛은 그편이 더 깔끔하단다.

딸들에게 인기 좋은 단호박영양밥

남편을 위한 일상식으로 콩비지찌개를 한다면 아이들을 위한 별식으로 단호박영양밥이 있다. 소양밭에서 나는 단호박을 이용해 해주곤 하는데 작은 밭에서 무궁무진하게 호박을 따 낼 수는 없어서 별식이 되었나 보다.

처음에 단호박 안에 쌀을 넣고 바로 해보니 밥이 설익거나 호박이 죽이 되거나 둘 중 하나의 사태가 발생하기에 지금은 애초에 영양밥을 따로 해 넣어 호박을 익혀준다. 찰진 영양밥에 단 맛이 일품인 단호박은 입 안에서 어우러지는 맛으로도 환상의 궁합을 자랑하는데 여기 더하여 영양은 물론 요새 젊은 사람들이 열광하는 다이어트에도 손색이 없으니 아이들, 그 중에서도 딸들이 더 반길만한 별식이다.

단호박영양밥 하나로도 충분한 한 끼 식사여서 별다른 반찬 없어도 아쉽지 않다. 신선한 샐러드와 시원한 콩나물국, 잘 익은 김치면 거뜬한 한 상이다. 김을 함께 먹으면 이 또한 별미다. 그럴 것이 찰밥과 김은 짝궁과 같은 사이니 영양밥에 김이 빠지면 서운키도 하겠다.



단호박영양밥은 많은 콩나물국과 찰떡궁합. 더 개운한 느낌을 원한다면 콩나물국에 청양고추를 송송 썰어 넣어도 좋다.



[단호박영양밥]

1. 찰쌀과 검은쌀에 밤, 대추, 은행 등을 섞어 약간의 소금간을 해 찰밥을 미리 해둔다.
2. 찰밥이 익는 동안 단호박을 씻어 뚜껑을 동그랗게 만든다.
3. 호박 안의 씨를 다 긁어내고 해 놓은 찰밥을 넣는다.
4. 오븐에 굽거나 찜기에 찌서 꺼낸다.
5. 6내지 8등분 해서 조각으로 나누어 덜어 먹는다.

대학생 아들은 도시락을 싸가지고 다닌다. 시켜서 그런 것이 아니다. 그게 좋단다. 아침마다 도시락이니 난데없는 시집살이다. 그럼에도 아들의 이 한 마디에 김옥희 씨는 오늘 아침도 대학생 아들네미의 도시락을 미소 지으며 싸고 있다.

“엄마 밥이 세상에서 제일 맛있어.”



스테이크, 메일국수 같은 식사류는 물론 팔빙수, 샌드위치, 요거트 같은 간식까지도 집에서 직접 다 만들어 먹이는 김옥희 씨. 이렇게 먹고 자란 아이들은 스스로 요리를 잘 하는 사람이 되거나 배우자가 우렁이각시보다 훌륭한 요리사여야 할 것만 같은 생각이 자꾸 든다.