

2015 전주음식디미방

-18인의 음식이야기-



생활속의문화공간
진북문화의집



인바랑전주
세계를 비빈다

목 차

전주음식디미방

“18인의 음식이야기”

김명엽 _ 텃밭 가꾸는 삶	-p.7
김종례 _ 지인들과 함께 나누는 돼지족발	-p.11
김춘미 _ 국수의 모든 것	-p.15
김현숙 _ 김치하고 나물만 먹었어	-p.21
김혜원 _ 잡채이야기	-p.25
박미애 _ 고구마순생김치	-p.31
배명희 _ 맛있는 썬밥 드시고 가세요	-p.35
신지영 _ 우리집 건강 비결 나물과 약식혜	-p.39
양향순 _ 세상에 둘도 없는 호박잎국	-p.43
양효석 _ 반찬, 주전부리, 안주로도 그만인 김부각	-p.47
유 행 _ 죽순과 김치의 조화	-p.51
이문옥 _ 멜라초무침	-p.55
이상기 _ 시금치김치	-p.59
이수진 _ 돼지고기김치꽃이전	-p.63
이정자 _ 간장 소스로 돈 벌어서 만두를 해먹다	-p.67
최정순 _ 정성들여 만든 잔칫상	-p.71
전미라 _ 무김장김치	-p.75
한성란 _ 약초로 건강도 챙기고 사람도 챙기고	-p.79

2015 전주음식디미방 ©

발행일 2015년 12월 30일

펴낸곳 진북문화의집

글쓴이 김호림, 이재은 / 정리: 한천수

주 소 전주시 덕진구 팔달로 340-30(진북동 364-7)

전 화 063_275_0186 팩스 063_271_0187

이메일 jb-cc@daum.net 홈페이지 <http://jinbuk.jjcp.or.kr>

디자인 현실디자인(www.hyunsil.co.kr)

※ 이 책자는 전주시 보조금으로 제작되었습니다.

‘어머니의 맛’ 김부각



<양효석>

양효석 씨의 일상은 분주한 편이다. 살림을 책임지는 아내이자 한 가정의 어엿한 어머니로서, 그리고 노인들을 돌보는 재가 요양보호사로서 항상 바쁘기 때문이다. 그런 와중에 1시간가량 시간을 내주신 덕분에 양효석 씨의 이런 저런 이야기를 들을 수 있었다. 갑작스레 잡은 약속이라 약간의 죄송한 마음도 있지만 어찌하랴. 인터뷰를 시작하자, 마치 기다렸다는 듯 이야기를 술술 풀어낸다. 김부각을 시작으로 가족 이야기까지 줄지어 나온다.

봄이 되면 바쁜 그녀를 더욱 부지런하게 만드는 것이 하나 있는데, 바로 김부각이다. 양효석 씨는 김부각을 집에서 직접 만들어 먹었고, 여느 집처럼 집반찬이나 주전부리로 자주 먹었다. 이웃이나 지인들에게도 조금씩 나누어 주기도 했다. 양효석 씨 김부각을 먹어본 사람들의 평이 꽤 좋았다. 그래서 재작년부터 직접 만든 김부각을 지인들에게 조금씩 판매 해오고 있다. 맛이 좋기 때문에 여러 군데에서 만들어 달라고 부탁을 해오면, 약간의 수고비를 받고 만들어 준다. 가정에서 만드는 양 치고 꽤나 많지만, 김부각으로 장사를 할 생각은 없다. 그저 좋은 음식을 이웃들과 나눠 먹을 수 있고, 맛이 좋다하니 기쁜 마음에 해주는 것일 뿐이다.

김부각 만드는 비법은 어머니에게서 배웠다. 예전 어머니로부터 배운 방식을 고집하느라 만드는 과정이 복잡하다. 아마도 김부각을 업으로 생각하지 않기 때문인 듯하다. 수익을 얻기 위해 만들다보면 예전 방식으로 만들 수 없고, 그렇게 되면 예전 어머니가 만들어 주셨던 그 ‘맛’이 살아나지 않기 때문이다. 양효석 씨 입술 사이로 ‘어머니 맛’이라는 말이 몇 번 흘러나오면서, 이야기의 흐름이 잠시 어머니와 가족에 대한 이야기로 빠졌다.



<김부각>

말딸이 되다

양효석 씨 18살 즈음, 느닷없이 어머니가 몸져 누우면서, 양효석 씨가 모든 집안 살림을 도맡아서 하게 되었다. 언니 둘이 있었지만 모두 결혼해서 출가외인이었기에 집안일은 자연스럽게 양효석 씨 몫이 되었다. 언니 둘이 일찍 시집을 갔었고 오빠는 많이 아팠었다. 그래서 양효석

씨가 결혼 할 때까지 집안일을 책임졌었다. 만말 노릇을 했던 것이다. 언니들은 시집가서 가게 하느라, 시집살이 하느라, 일년에 한 두 번 밖에 오지 못했다. 양효석 씨에게 예고도 없이 찾아온 만말 노릇은, 그녀로 하여금 '내 팔자가 왜 이리 사납고 팍팍한지 모르겠다'는 원망 섞인 농담을 만들어 내기도 했었다. 게다가, 당시 누구 하나 알아주지도 않았었다하니 더욱 답답할 노릇이었다.

어머니 대신 안사람 역할을 하면서 가장 큰 일은 제때 끼니를 준비하는 것이었다. 당시 양효석 씨는 어머니가 갑작스레 편찮아지시는 바람에 요리를 제대로 배우지 못한 상태였다. 그래서 처음 부엌에 들어섰을 때, 무엇을 어떻게 해야 할지 막막했었다. 하지만 누워계신 어머니를 비롯해서 밖에서 농사를 하고 들오시는 아버지, 그리고 어린 동생들 생각에 요리를 배워나가기 시작했다. 밥을 짓고, 반찬을 만들고, 찌개와 국을 끓이기 시작했다. 잘 모르는 부분은 어머니에게 하나하나 물어가며 배웠다. 어머니로부터 요리법 설명을 듣고 나면, 어머니 요리하던 모습이 어렴풋이 생각나면서 그 모습을 따라했다. 어머니 옆을 오갈 때 스쳐보았던 조리법을 떠올리며 요리를 해나갔다. 거기에 양효석 씨 나름대로 음식에 대한 연구도 해보았다. 서툴렀던 부엌칼에 익숙해지고, 직접 맛을 보며 간을 맞추던 모습은 사라지면서 눈대중으로 간을 맞추게 되었다. 요리가 몸에 익으면서 자연스럽게 솜씨가 늘어나게 되었고, 열추 양효석 씨 어머니가 해주시던 맛과 비슷해져 갔다. 아버지와 어머니를 비롯한 온 식구가 양효석 씨 음식 맛에 흡족해 했었다. 특히, 어머니로부터 맛을 인정받으면서 요리를 좋아하게 되었다고 한다.

김부각을 만들어 보자

김부각을 만들려면 이래저래 손이 많이 가는 게 보통이 아니다. 먼저 찹쌀을 세 시간 정도 물에 불린 다음, 불린 찹쌀에 물을 붓고 풀을 끓이거나, 미리 준비된 찹쌀가루에 물을 붓고 풀을 끓여도 된다. 예전에는 방앗간에서 찹쌀 빵은 가루로 만들어 풀을 끓였지만, 요즘에는 물에 불린 찹쌀을 자주 사용한다. 가스 불에 한 시간 삼십분 정도 은근히 끓이면서 소금하고 마늘을 넣고 간을 한다. 예전에는 양념으로 고춧가루와 간장을 사용했었지만, 지금은 소금을 사용한다. 간장을 사용하면 보관 시 쉽게 누그러지고, 튀겼을 때 검은 색을 띄게 된다. 게다가 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다고 미관상 하얀색이 검은색 보다 훨씬 좋기도 하다.

풀이 완성되면 준비해 둔 갖은 양념을 풀에다 넣어 맛을 내도록 한다. 풀을 끓일 때 계속 저어줘야 하므로 양념을 미리 준비해 놓는 것이 좋다. 일반적으로 김부각은 소금, 설탕, 깨, 파, 등을 양념 재료로 사용한다. 양효석 씨는 기존 양념에 다시마와 표고버섯을 우려낸 육수를 첨가해 감칠맛이 돌도록 한다. 이는 먹는 이의 입맛을 돋우는 역할을 한다.

김은 부각김이라고해서 시장에서 쉽게 구할 수 있다. 파래가 많이 섞인 김이다. 김을 짹 펴서 풀을 골고루 잘 발라준다. 다음, 반으로 접고서 다시 그 위에 풀을 바른다. 먹기에 적당한 크기가 될 때까지 같은 과정을 반복한다. 풀을 바를 때 빈틈없이 골고루 발라주어야 한다. 풀이 안 묻은 부분을 기름에 넣으면, 바로 타버려서 맛이 없게 된다. 기름에 튀길 때 풀이 묻지 않은 부분이 오그라지면서 바가지 모양이 되므로, 풀을 바를 때 주의해야 한다. 그리고 김에 풀을 잘 바르지 않으면, 건조시킬 때 김 사이가 벌어져서 튀길 때 문제가 되기도 한다. 꼼꼼하고 정성스럽게 발라주어야만 제대로 된 김부각을 맛볼 수 있는 것이다.

풀 바르기가 끝나면, 김을 조심스럽게 채에 받쳐 햇빛아래 건조시킨다. 날씨 좋은 날을 선택

해서 건조시켜야 한다. 햇빛이 짹짹하고, 바람은 안 불어야 한다. 황사가 일거나 먼지가 많은 날도 안 된다. 기온이 높고 습하면 파리가 날리기 때문에 이 또한 피해야 한다. 일출에서 일몰까지, 그 시간 동안 모두 건조가 되어야 한다. 시기적으로 늦은 봄에서 초여름에 건조하기 가장 알맞다. 실내에서도 말릴 수 있지만, 되도록 햇빛에서 건조하는 게 좋다. 햇빛에 건조된 김일수록 영양성분을 많이 함유하고 있기 때문에 햇빛 아래 자연건조방식을 취하는 것을 추천한다. 잘 마른 김은 풀이 마르면서 쭈그러들기 때문에 크기가 줄어든다. 실내에서도 건조가 가능하지만, 실내건조는 시간이 오래 걸리거나 김의 수분 함유량이 높을 수 있다. 건조가 잘 되지 않았을 때 튀기게 되면, 김에 남아있던 수분이 빠져나와 부각 표면이 빨간색으로 변하고, 맛 또한 떨어진다.



<김부각 조리>

잘 마른 김을 달아오른 기름에 넣고, 하얗게 꽃송이가 피어오를 때까지 튀겨 기름을 짹 빼 다음 밀봉해서 보관한다. 튀길 땀 잠깐 넣었다 빼야 한다. 김이 얇고, 튀김옷 역할을 하는 풀이 두껍게 발라진 상태가 아니어서 쉽게 타버린다.

양효석 씨 어머니는 주로 여름철 별미로 김부각을 해주셨다고 한다. 한여름 덥고 습한 날씨에 입맛을 잃었을 때, 김부각을 내어놓으면 시원한 물김치와 함께 밥 한 그릇 똑딱이었다. 당시 어머니는 날이 더워지기 전, 김에 풀을 발라 바짝 말린 후 보관해오다가, 여름만 되면 꺼내어 튀겨주곤 하셨다. 지금은 생활수준이 좋아지면서 사시사철 아무 때나 김부각을 먹을 수 있다. 하지만 양효석 씨는 어머니에게서 배운 건조방식으로 김부각을 만들기 때문에 봄부터 초여름 사이에 김부각을 만든다. 제법 손이 많이 가는 음식이기 때문에 많이 만들려고 해도 한계가 있을 수밖에 없다. 그래도 올해에는 겨울까지 먹으려고 예년에 비해 제법 많이 만들어 놓았으나, 가족들의 먹는 양이 늘어나면서 벌써 동나고 말았다. 간식, 안주, 반찬으로 먹다보니 남아나질 않는다. 내년을 바라보아야 할 참이다.

노래, 춤, 사람

- 족발 -



<김종례>

진북문화의집 어울림봉사단 김종례 씨는 모임이 잦다. 아버지로부터 물려받은 끼가 있어서 그런지 춤이나 노래 등을 곧잘 해냈고, 그게 인연이 되어 불러주는 곳도 많고 찾아가는 곳도 많았기 때문이다. 그래서 나이가 들어서도 모임이 끊이질 않는다. 우리 민요 모임, 풍물 모임뿐만 아니라 수영장 모임까지 다양하다. 김종례 씨는 5살 때부터 19살 까지 무용을 했었다. 그리고 사물놀이패에서 팽과리와 장구도 했었다. 요즘도 풍물 할 때 함께 해달라고 의뢰가 온다. 그러면 또 가서 신나게 한바탕 치고 온다. 직업은 아니고 취미생활로 열심히 한다. 꾸준히 해오다 보니 주변에서 제법 잘 한다는 소리도 듣게 되었다.

일장춘몽 '가수의 꿈'

김종례 씨는 고등학교 졸업 후 춤을 끊었다. 대신 한 때 노래를 불렀다. 친구들과 어울리면 서 기분이 흥하면 즉석에서 노래 가락을 뽑아냈다. 그러다 우연히 가수 눈에 띄게 되었다. 내 노래를 듣고서 “노래가 기가 막히다, 가창력이 좋다, 소리가 시원스럽게 뻗어 나간다”고 말하며, 가수 한 번 해보지 않겠냐는 제의를 받았다. 좋은 기회라 생각하고 오디션에 합격해서 본격적으로 가수 활동을 시작했다. 당시 가수협회로부터 받은 회원증을 아직도 보관하고 있다. 오디션에 합격 한 후, 곡을 받아 내 노래로 음반제작을 하려 했으나 비용이 너무 많이 들어갔다. 그래서 일단 다른 가수의 노래를 불러 음반을 내고 활동을 하면서 곡을 준비하려 했었다. 그런데 노래를 계속 부르다보니 목이 점점 안 좋아지면서, 성대에 이상이 생겼다. 노래를 부를 때, 배에서부터 나온 소리가 목을 거쳐 시원스럽게 뻗는 게 나의 매력이었지만, 성대가 망가지면서 그 소리가 나오지 않았다. 결국 5년 만에 가수 생활의 꿈을 접을 수밖에 없었다. 그 길로 서울에서 고향인 전주로 다시 내려오게 되었다.

다시 춤가락에 장단을 맞추다

어머니가 돌아가시자 마음이 허하면서 상실감이 몰려왔다. 마음을 추스르고 공허함을 달래기 위해 다시 춤을 추기로 마음을 먹었다. 비록 오래 전이지만, 어렸을 적 춤을 추었던 경험과 재능을 믿고 도전하게 된 것이다.

춤을 추기 위해 진북문화의집 동아리에 들어갔다. 기존 동아리 회원들과 함께 선생님의 지도를 받으며 동작 하나 하나 배워나갔다. 생각했던 것과 달리 마음먹은 대로 춤동작을 따라할 수 없었다. 이때 세월의 흐름을 느끼며 예전과 많이 변해버린 자신을 볼 수 있었다. 기초 없이 춤동작을 펼치기엔 시간이 많이 지난 상태였다. 게다가 살아오면서 중간중간 심하게 아픈 적도 많고, 수술도 여러 번 하면서 몸이 많이 둔해진 느낌을 받았다.

문화의집 회원들은 오랫동안 발맞춰 춤을 춰왔기 때문에 그 동작을 한 번에 따라 하기가 매

우 어려웠다. 그렇다고 포기 할 수도 없었다. 고민 끝에 도립국악원 기초반의 문을 두드렸다. 그곳에서 4개월 동안 발 띄는 동작, 손동작 등 기본동작만 연습을 했다. 월요일에는 문화의집에서 춤을 배우고, 나머지 요일에는 도립국악원에서 춤 연습을 했다. 문화의집은 잠시 접고, 어느 정도 기초를 쌓을 때까지 국악원에 집중 할 생각 이었다. 도립국악원에서 기초를 쌓아 나가면서 동아리 회원들을 따라갈 수 있게 되었다. 문화의집에서도 춤을 가르치는 선생님이 계속 나와서 함께 연습하자고 권유를 했다. 옆에서 지켜본 선생님은 굉장히 열정적인 분이였다. 나도 이런 저런 활동을 많이 해봤지만, 선생님처럼 열성적으로 가르치시는 분은 처음이었다. 요즘은 일주일에 월, 화, 금, 3일 춤 연습을 하러 나온다. 춤이란 것이 매일, 자주해야 몸에 익어 제대로 된 동작이 나오기 때문에 꾸준히 연습하러 나온다. 연습 할 때 동작이 어렵거나 부족한 부분은 동영상으로 찍어놓고 집에 가서 따로 연습을 한다. 그렇게 하다 보니 동아리 모든 춤을 무리 없이 출 수 있게 되었다.

지인들과의 모임

김종례 씨는 동아리 외에 여러 모임에서 사람들과 자주 만난다. 예전에는 주로 식당에서 했었지만, 요즘에는 집에서 한다. 집에서 모임을 하게 되면 음식들을 장만해야 하는데, 주로 하는 음식이 돼지족발, 뼈 없는 닭발, 잡채 등이 있다. 그 중에서 사람들에게 인정받은 음식이 있는데, 바로 돼지족발과 뼈 없는 닭발이다.



<삶아낸 족발>



<완성된 족발>

먼저 족발을 큰 족발이 아닌, 작은 것을 잘라서 찬물에 담가 피를 뺀다. 피 뺀 족발을 살짝 삶으면 이물질이 나오는데, 족발을 꺼내어 깨끗이 씻어준다. 씻어낸 족발에 물을 담고 커피를 약간 넣는다. 가루로 된 커피를 넣어주는데, 믹스커피가 아니다. 큰 병에 들어 있는 굵은 알갱이의 커피를 넣는다. 커피를 넣는 이유는 잡내를 잡고 커피 특유의 색깔을 내어주기 때문이다. 족발을 푹 삶은 다음 물을 버리고 족발을 씻어 낸다. 그리고 양념을 만든다. 양념은 배, 매실엑기스, 마늘, 양파, 여러 가지를 믹서기에 넣고 갈아준다. 고추장은 두 스푼 정도만 넣는다. 고추장을 많이 넣으면 텁텁해서 맛이 떨어진다. 마지막으로 고춧가루, 참깨, 진간장, 설탕을 넣고 양념이 완성되면, 족발에 양념을 문혀 하루저녁 재어 놓는다. 다음날 두툼한 냄비나 큰 솥에다 물을 조금 넣고 센 불로 조리하다가 끓기 시작하면 중불로 줄인다. 중불로 줄인 뒤 몇 차례 뒤적거린다. 족발이 타지 않고 양념이 골고루 배이도록 하기 위해서이다. 약 50분가량 서너 차례 뒤적거리 주면 먹기에 딱 좋다. 조리가 끝나면 참기름을 살짝 뿌리고 입맛에 따

라 청양 고춧가루도 넣는다. 달콤하니 맛있다. 지인이 아주 맛있어 해서 내 족발만 찾는다. 아는 형님이 김종례 씨를 부를 때, 종례라 하지 않고 “쫑”이라고 부는데, “쫑! 족발혀, 자네 족발 최고로 맛있어. 팔복동 족발보다 더 맛있어”라고 칭찬해준다. 김종례 씨에게 족발 장사를 하라면서 너스레를 떠든다.

건강 비결 '약식혜'



<신지영>

신지영 씨 고향은 전주이다. 부모님이 남원 덕과에 살다가 전주로 이사 오게 되었고, 전주에서 집안 막내로 태어났다. 여느 다른 집 막내가 그렇듯, 신지영 씨 또한 많은 사랑을 받으면서 자랐다. 부모님, 오빠, 언니로부터 귀여움을 많이 받았다. 그녀가 말하길 자신은 커오면서 너무 호강했었다고 한다.

올해 73세의 신지영 씨는 전주시에 있는 문화기관이나 단체에서 한국 무용을 가르친다. 워낙 열정적이고 열심히 가르치기 때문에 여러 곳에서 많은 사람들을 가르치고 있다. 조금 힘들어 할 만도 하지만 내색 없이 꾸준히 활동을 해오고 있다. 그 비결이 무엇인지 궁금하여 여쭙더니, 어머니가 해주셨던 나물과 약식혜라고 답했다.

장묵으로 나물도 먹고, 약식혜도 먹고

신지영 씨가 어머니로부터 배워서 자주 해먹는 음식은 나물 종류인데, 그 중에서도 장묵(자리공)을 꼽는다. 원래 장묵이 독해서 나물로 잘 먹지 않았는데, 신지영 씨 어머니는 장묵으로 나물을 잘 무쳐주셨다고 한다. 장묵은 열매가 주렁주렁하고, 그 열매가 익으면 검붉은색으로 된다. 산에 가면 자주 볼 수 있다. 신지영 씨도 처음 장묵을 접했을 때 잘 먹지 못했었다. 어머니가 장묵 나물을 꾸준히 해준 덕분에 맛을 알게 되었고, 몸에 좋다는 것을 알게 되었다. 장묵 채취는 봄에 하는 것이 좋다. 4~6월경에 채취하면 된다. 신지영 씨는 장묵을 채취하러 군산으로 간다. 신지영 씨 바깥양반의 지인이 군산에 거주 하고 있어서, 남편과 함께 바람도 쉴 겸, 장묵을 채취하러 일부러 발걸음 한다. 군산시 북부지역 산에 장묵이 많다고 한다. 군락지가 있는데, 그곳에서 장묵을 많이 캐온다. 그곳이 깨끗해서 그 장소에서만 장묵을 가져온다. 채취해온 장묵은 물에 깨끗이 씻어서 삶아 말려 보관한다. 한동안 바빠서 장묵을 쌓아놓고 요리를 하지 않았다. 남편이 “요즘에 장묵을 맨날 말리기만 하면 뭐하냐”고 하길래, 양념해서 볶아줬다. 남편이 맛있다면서 장묵나물과 함께 밥 두 공기를 재빨리 해치운다. 신지영 씨는 장묵 나물로 해서 먹으면 생각보다 맛이 좋다고 하며, 권유하기도 했다.



<장묵(자리공)>



<장묵 나물>

장록 뿌리는 삶아서 약식혜를 만든다. 신지영 씨는 어머니가 장록 뿌리로 약식혜 만드는 것을 보고서, 결혼 후 신지영 씨 가족에게 약식혜를 해주었다.

약식혜 만드는 법은 어렵지 않다. 여러 약재를 삶아낸 물을 사용한다는 점만 다를 뿐이다. 먼저 약나물을 삶아서 걸러내고, 그 물에 엿기름을 넣는다. 엿기름을 넣은 다음 굵은 엿기름은 걸러내고, 또다시 반죽한다. 과정이 그렇다. 엿기름을 걸러내지 않으면, 식혜가 약간 텁텁해지기 때문이다. 다른 한 편에서는 밥을 고스르게 한다. 질면 좋지 않다. 찹쌀로 해도 된다. 찹쌀은 시루에 찌고, 멥쌀은 솥에다 고스르게 하면 된다. 요즘은 식혜하기가 참 쉽다. 전자제품이 없을 때는 까다로웠다. 예전 신지영 씨 어머니가 솥에다 약나물을 삶아서 식혜를 양하면, 적정 온도를 유지하며 불을 피워야 했기 때문에 굉장히 어려웠다. 그 후 신지영 씨가 식혜를 만들 때에는 연탄이 나와서 그나마 편해졌다. 솥에다 밥을 해서 엿기름을 붓는다. 연탄 위에 미지근하게 해야 한다. 너무 뜨거우면 끓게되어 식혜가 되지 않는다. 그렇게 미지근한 온도로 4시간 가량 지났을 때, 뚜껑을 열어 삭았는지 떠먹어 본다. 삭았으면 그때 팍팍 끓여서, 그릇에 담아놓고 조금씩 먹는다.



<약식혜>



<장록(자리공) 뿌리>

요즘에는 방법이 쉬워졌지만 예전만큼 해먹지 않는다. 전에는 굉장히 자주 해먹었다. 하지만 사회활동을 하면서 많이 바쁘고, 나이가 들어가면서 손이 예전만큼 가지 않는다. 바쁜 와중에 잠시 식혜를 잊고 생활하다가, 사위한테 약식혜를 해주려고 쇠물팍(우슬) 뿌리를 샀다. 쇠물팍, 장록 외에도 곤단초, 창출을 넣는 경우도 있지만, 이번에는 쇠물팍과 장록만 넣기로 했다. 오랜만에 온 식구가 나눠 먹을 수 있도록 큰 전기밥솥에 약식혜를 했다. 거기에 밥 하고 엿기름 넣고 딱 덮어놓기만 하면 된다. 세상 편하다. 솥에다 할 때는 재 넘는다고 한다. 그게 무슨 말이나 하면, 시간이 넘치면 식혜가 시어진다. 전기밥솥에 하면 그게 없다. 저녁에 양혀 놓았다가 아침에 꺼내도 삭아서 그대로 있다. 밥솥에서 다 되면, 큰 솥에다 붓고 팍팍 끓여서 먹기만 하면 된다. 입맛에 맞춰, 차갑거나 뜨겁게 해서 먹는다.

남편은 약식혜 덕분에 지금까지 건강하다고 말한다. 자녀들은 어려서부터 약식혜를 먹고 자라서인지 일반 식혜는 먹지 않는다. 약식혜가 맛있다는, 이것만 먹는다.

세상에 둘도 없는 국

- 호박잎국 -



<양향순>

양향순 씨는 남원에서 고등학교를 졸업하고 서울에서 직장생활을 해오다가, 남원으로 내려왔다. 남원에서 혼인한 후 전주로 이사를 왔다. 그녀가 태어난 곳은 남원 보절면 도촌 부락이다. 이 마을은 추어탕이 유명하여 추어마을로 불리고 있다.

양향순 씨에 따르면 어머니가 음식을 굉장히 잘 했다고 한다. 동네 큰 행사가 있으면 항상 불려가셨다고 한다. 딸 셋의 결혼식 폐백도 어머니가 손수 직접 했었다. 한 번은 어머니가 방송에 나온 적도 있었다. 추어마을로 이름난 고향의 추어탕이 방송에 소개됐을 때, 어머니가 출연했었다.

양향순 씨가 엄마한테 배웠던 음식 중에 시래기국과 호박잎국이 있다. 그 시래기국과 호박잎국을 남편과 자녀들이 굉장히 좋아하고 즐겨먹는다. 호박잎국을 할 때에는, 호박잎찜도 함께 내놓는데 이것도 맛있게 먹는다. 애들 아빠는 호박잎국을 끓여주면 추어탕 맛이 난다며 좋아한다.

호박잎국 맛의 비결

일반적으로 시래기국을 끓일 때 들깨가루를 많이 넣는데, 양향순 씨는 거기에 계피가루를 첨가한다. 들깨에 계피를 넣고 함께 갈아서, 그 가루를 냉동실에 넣어놓는다. 그 가루를 고운 망에 넣은 다음, 물에 담가서 뽕안물이 우려 나오게 비벼준다. 그러면 물이 진하게 나온다. 그 물에 멸치와 다시마를 넣어 육수를 내고서 시래기를 넣는다. 양념은 김치 양념을 사용한다. 김장을 담글 때 양념이 남는데, 이것을 냉동실에 잘 보관해 놓고서, 시래기국에 양념으로 이용한다. 추어탕 맛이 나는 이유는 바로 이 양념 때문이다. 고춧가루를 넣어도 되고 안 넣어도 된다. 고춧가루를 넣으면 추어탕 맛이 조금 더 강하게 난다. 매콤한 맛을 좋아하면 청양고추를 넣는다. 간은 간장으로 맞춘다.



<호박넙쿨>



<호박잎찜>

호박잎국 같은 경우, 양향순 씨 어머니는 감자를 통으로 넣는다. 육수는 시래기국과 동일하다. 호박잎과 호박잎 줄기를 찢어서 놓았다가 끓으면 그때 넣는다. 물 끓일 때 감자도 넣는다. 감자가 완전히 익었을 때, 국자로 누르면 감자가 전부 으스러진다. 그 감자를 국 안에서 으개

지게끔 계속 끓인다. 그 다음, 간을 맞추고, 호박잎, 고춧가루, 김치 양념을 넣는다. 그러면 추어탕 같은 진한 국물맛이 된다. 청양 고추를 넣고 끓일 때도 있고, 고춧가루를 넣고 끓일 때도 있었다. 된장을 넣거나 하지 않는다. 육수에 간장으로 간만 맞춘다. 호박 줄기는 껍질을 벗겨서 넣었다. 호박잎찜을 할 때도 호박잎 껍질을 다 벗긴다.

호박잎국을 하면 호박잎찜도 같이 했었다. 호박잎찜을 할 때 풋고추를 넣어 매콤한 맛이 나도록 한다. 호박잎찜을 하면 보통 줄기를 버리는데, 양향순 씨는 줄기를 버리지 않는다. 호박잎은 호박잎대로 삶아서 내놓고, 호박잎 줄기는 양념간장에 첨가한다. 양념간장은 외간장, 들기름, 깨, 파, 다진 고추, 다진 호박 줄기를 넣어서 만든다. 고춧가루는 넣지 않는다. 호박잎간장이 걸쭉하게 만들어 지면 호박잎에 맛있게 싸먹는다. 호박잎은 양향순 씨 자녀들이 유일하게 잘 먹는 채소다.

호박잎국은 여름밖에 먹지 못한다. 요즘에는 제철이 아닐 때에도 호박잎이 나오긴 한다. 호박잎 국을 맛있게 끓이려면, 토종 늙은 호박에 달린 호박잎으로 끓여야 맛있다. 시중에서 사는 것은 마디호박잎이나 단호박잎이다. 늙은 호박잎과 다른 호박잎의 두께가 다르다. 늙은 호박잎이 얇다. 양향순 씨 어머니는 늙은 호박잎을 사용했다. 간혹 마트에서 호박잎을 구입할 때, 단호박잎이나 마디호박잎을 사게 되고, 그것으로 하면 맛이 조금 떨어진다. 호박잎이 두껍고 빠세면 국물 맛이 안 나온다. 확실히 다르다. 국물 맛이 맹맛에 가깝다. 약간 단맛이 감돌면서도 호박잎 특유의 풋내가 나야하는데, 그러지 못하고 맛이 멍멍하다. 호박잎을 찌거나 찜을 싸먹어도 맛이 심심하니 맛이 없다. 그래서 늙은 호박잎이 좋다.

호박잎을 딸 때, 어린잎을 따지 오래된 호박잎은 먹지 않는다. 가끔 마트에서 어린 호박잎을 사도 두꺼운 것이 있다. 이런 경험 때문에 양향순 씨는 항상 호박잎 두께를 유심히 살펴보고 산다. 결혼 후 양향순 씨가 호박잎을 사와서 삶았는데 너무 맛이 없었다. 그래서 친정 어머니에게 물어봤더니, 마디호박을 산 것이라고 말씀하셨다. 양향순 씨 시대에 가서 호박잎국을 끓였을 때, 맛이 조금 덜 했었는데, 마디호박잎 때문이었다. 양향순 씨 시어머니는 항상 마디호박을 심기 때문이다. 시골이고 거름도 많이 주기 때문에 많은 차이가 나지 않았지만, 약간 맛의 차이가 느껴졌다.

남편, 호박잎국 맛에 반하다

양향순 씨는 23살에 결혼을 했다. 남편 고향은 장수군 산서면이다. 산서에서 남원가는 길이 있는데, 차를 타고 그 길을 따라 10분 정도 가면 친정집이다. 중매 결혼이었다.

어느 날 양향순 씨가 퇴근하는데, 양향순 씨 오빠가 퇴근하는 입구에서 차를 대고서 기다리고 있었다. 영문도 모른 채 오빠 차를 타고 집으로 향했다. 가보니 지금의 남편이 와있는 것이 아닌가.

“남편을 처음 본 장소가 친정집 뒷방이었다. 남편이 그 날 처음으로 우리 집에 왔는데, 양향순 씨 어머니가 호박잎국을 끓여줬다. 잘 보이려고 잘 먹었는지, 맛있어서 잘 먹었는지 잘 모르겠지만, 그 자리에서 밥을 똑딱똑딱 두그릇을 먹었다.”

예쁜 사람이 예쁜 짓만 한다고, 부모님이 그 모습을 모고 매우 흡족해 하셨다. 국과 나물을 굉장하게 맛있게 먹었기 때문이었다. 시댁과 친정이 매우 가까운 거리임에도, 남편 집에서는 양향순 씨 집처럼 호박잎국을 끓여먹지 않았다고 한다. 호박잎국 덕분에 결혼까지 하게 될지 누가 알았겠나.

고향에서 이어져 왔다.

- 죽순탕 -



유행 씨는 현재 서신동의 한 아파트에 거주하고 있다. 그녀는 이곳으로 이사를 오기 전까지, 모래내 시장 근처 2층 주택에 살았었다. 남편과 사별하고 자녀들이 모두 출가하면서 혼자 살게 되었다. 혼자 살다보면 자연스레 한가해지기 마련이지만, 유행 씨는 그렇지 않다. 성당, 각 문화시설에서 여러 활동을 하기 때문에 매일 바쁘게 움직인다. 그녀는 인터뷰 당일에도 전주문화원에서 탭댄스를 배우고 오는 길이었다. 5년 정도 배웠으니, 동작도 익숙하게 꿰고 있고, 제법 춤 맵시도 나오는 모양이다. 여러 대회에 출전하여 솜씨를 맘껏 뽐내기도 했다고 한다. 문화의집 춤 동아리에도 나가면서 전통춤도 열심히 다.

<유행>

유행 씨 고향은 전주시 원동이고, 집이 대농이었다고 한다. 고향 집에 큰 대나무 밭이 있었다. 옛날에는 이 대밭이 생금밭이었다. 생금밭은 거기에서 돈이 많이 나온다는 말이다. 지금은 생활용품을 플라스틱 소재로 만들지만, 예전에는 전부 대로만 만들었다. 대나무로 그릇이나 소쿠리, 바구니, 광주리를 만들어 사용했다.

예전 유행 씨 오빠들이 대학교에 다닐 때, 대나무를 일 년에 두 번 팔아서 등록금을 마련할 수 있었다. 먼 곳에서 온 차가 대나무를 베어서 싣고 간다. 그것을 팔아서 오빠들의 대학등록금 일체를 마련했다고 한다. 오빠들 대학 졸업하고, 유행 씨가 학교를 다닐 때에는 플라스틱으로 만든 용품이 많이 팔리면서 대나무 판매가 줄어들었다.

대나무는 가을, 겨울, 이른 봄에 베어갔다. 만약 햇죽순이 나오면 대밭에 들어가지 않는다. 죽순을 밟아서 끊어지거나, 크는 애를 건들면 휘어지기 때문에, 일절 들어가지 않는다. 대나무를 보면 이게 몇 년생인 것을 잘 안다. 몇 년 이상 자란 것만 골라서 끊는다. 햇죽순은 그대로 놓는다. 수시로 대나무 찾는 사람들이 있었지만 대나무를 베어가는 시기는 정해져 있었다.

뭇 해도 맛있는 죽순

친정의 대밭이 매우 컸기 때문에, 죽순을 흔하게 구할 수 있었다. 특히 왕대나무 밭이라서 죽순이 꽤 컸다. 그 죽순이 나면 끊어다가 탕으로 먹고, 볶아서 먹었다. 또 다른 요리에 첨가하여 맛을 더하는 감초역할을 톡톡히 하기도 한다. 예를 들어 조기에 죽순을 넣으면 맛이 아주 좋다. 주로 조기탕이나 조기찜에 넣는다.

요리법 또한 그리 어렵지 않다. 먼저 요리할 수 있도록 조기 비늘을 벗기고 깨끗이 씻는다. 다음, 냄비 바닥에 죽순을 깎는다. 조기탕 할 때 고사리를 밑에 까는 경우가 많은데, 유행 씨 어머니는 죽순으로 했다. 죽순위에 조기를 올려놓고, 쌀 씻은 물을 진하게 해서 넣는다. 양념은 고추장, 고춧가루, 양념(마늘, 파, 생강 조금)을 조금 넣어준다.

죽순탕도 곧잘 해먹었다. 깨탕에 죽순을 넣은 것이 죽순탕이다. 동글동글 또는 길쭉하게 썰어낸 죽순을 깨탕에 넣은 후 살살 저어주며 끓이기만 하면 된다. 예전에는 깨탕을 하기위해

들깨와 쌀을 확독에 갈았으나 요즘은 믹서기에 갈으면 그만이다. 유행 씨는 세상 참 편해졌다며 웃는다. 깨탕 할 때 쌀을 너무 많이 넣으면 죽처럼 되기 때문에 주의해야 한다. 깨탕에 마른새우나 우렁을 넣어주면 더욱 좋다. 깨탕에 죽순을 넣으면 아작아작하면서 맛있다.

요즘은 가족들이 모여도 죽순탕을 잘 먹지 않는다. 주로 나가서 사먹기 때문에 예전처럼 한상에 옹기종기 모여앉아 먹지는 못한다. 요리하는 시간도 많이 걸리고 맛있는 음식들이 많기 때문이다. 생각이 나서 만들어 볼까 잠시 망설이지만, 금새 생각이 바뀌어 맛집으로 향하는 경우가 많다. 그럴 때 마다 식당으로 향하는 발 끝에 아쉬움이 남곤 한다.



<죽순탕>



<우영김치>

김치맛은 배추가 좋아야지

유행 씨는 죽순탕에 가장 어울리는 음식으로 김치를 꼽았다. 유행 씨 어릴 때, 가족 전부가 죽순탕에 김치만 있으면 밥그릇 해치우기 바빴다고 한다. 그래서 결혼한 후에 김치 담그는 법을 열심히 배웠다고 한다. 김치에도 여러 종류가 있는데, 유행 씨가 자신 있어 하는 김치는 우영 김치와 배추김치였다.

우영김치는 우영뿌리로 만든다. 우영을 깨끗이 씻어서 손가락 한 마디크기로 먹기 좋게 썬다. 잘라낸 우영을 뜨거운 물에 살짝 데친다. 때려서 흐물흐물 으깨지지 않을 정도로 살짝 데친다. 생우영 뿌리를 김치로 담가도 좋다. 우영의 향을 즐기려면 생으로 담그는 것이 좋다. 데쳐진 우영 부리를 납작하게 때려서 거기에 양념을 바른다. 양념은 파, 마늘, 참기름, 고춧가루, 생강, 소금 등 김치 양념과 비슷하다. 넓은 그릇에 다진 우영을 놓고 그 위에 양념을 바른다. 그 양념 위에 우영을 올려서 또 양념을 바른다. 이와 같은 식으로 차곡차곡 쌓는다. 오래 먹지 못한다. 한 일주일 정도 먹으면 맛있고 좋다.

우영김치 못지않게 배추김치도 잘 담그는데, 오랜 세월 살아오면서 연구하고 생각하면서 만들었기 때문이다. 유행 씨 자녀들이 엄마 김치처럼 맛있는 김치가 없다고 하면서, 꼭 김장을 해달라고 한다. 요즘 나이가 들고 기력이 예전만 못해서 작년부터 김장 김치를 하지 않았다. 그랬더니 며느리가 어머니(유행 씨) 김치 맛을 못 본다니면서 울상이다.

유행 씨는 배추김치가 맛있으려면 좋은 배추가 필수라고 한다. 그래서 배추 고르는데 신중하다. 유행 씨는 주로 남도배추를 사용한다. 바닷바람을 쐬어서 그런지 김치가 무르지 않는다. 그 배추를 가져다 간을 한다. 간이 잘 베어야 김장이 맛있다. 간을 적당하게 맞추되, 너무 짜지 않고, 배추가 적당히 헐 정도로 해야 한다. 너무 간을 많이 하면 배추가 죽으면서 맛이 떨어

어진다. 아주 살짝 시들 정도만 해야 한다. 또한 논에서 나온 배추를 사용하지 않는다. 논에서 나온 배추를 소금에 절여 놓으면 얼마 가지 않아 물러버려 물렁물렁해지고, 사각사각하는 맛이 없다. 젊었을 때에는 밭 배추를 몰랐다. 한 번은 밭배추인지 모르고 김장을 했었는데, 금방 무르게 되면서 먹지 못하기도 했었다. 그 후로 밭배추인지 논배추인지 물어보고 산다. 밭배추와 논배추는 모양이 약간 다르다. 나이를 먹으면서 자연스레 알게 되었다. 배추를 유심히 살펴보면, 밭배추는 황토흙이 있고, 논 배추는 대부분 배추 뿌리 옆에 새까맣게 물러있다. 뿌리 부근이 약간 깨끗지 못하고 까만색이면 논배추이다.

간장 소스로 돈 벌어서 만두를 해먹다

- 만두 -



<이정자>

이정자 씨는 익산 용안에서 태어났지만 그곳에서 얼마 살지 않고 전주로 이사하는 바람에, 실질적인 고향이 전주라고 말한다. 이사를 와서 처음 정착한 곳이 기린봉 아래 남중학교 부근이었다. 그곳에서 가게를 하다가 그만 두고 병무청 근처로 이사를 갔다.

당시 송실국민학교에서 공부했었다. 옛날에는 얼마나 가난한지 가마니 깔고서 공부를 했었다. 초등학교 졸업하고 바로 직장생활을 했었고, 옛날 문화방송 근처에서 일하다가 그만두게 되었다. 이정자 씨와 동생이 그곳에 다녔었다. 아버지는 오빠를 우체국이나 전매청에 넣어주려 했으나, 오빠가 그것을 거부했다. 그래서 이정자 씨가 직장을 다니면서 집안 살림을 꾸려갔다. 부모님 아래 이정자 씨 포함 아들 6, 딸 4이 있었다. 현재는 아들 하나에 딸 넷만 남아 있다. 그 중 딸 둘이 미국

에 있고 이정자와 이정자 씨 언니, 막내동생은 한국에 있다.

이정자 씨는 26살 때 연애결혼을 했었다. 남편은 한 동네에서 만났다. 당시 완산동에서 살 때였다. 이정자 씨 가족들이 완산동 도토리골로 이사를 갔는데, 그곳에서 남편과 연이 달았다. 남편과는 4살 차이가 난다. 이정자 씨는 시집가서 고생이 많았었다고 한다. 친정에서 직장생활을 하느라 살림을 거의 하지 않았다. 게다가 식구까지 많아서 이정자 씨가 집안일을 할 필요가 없었다. 그러다가 결혼하고 집안일을 도맡았다. 그래서 처음에 굉장히 힘이 들었다. 특히 시댁이 남부시장에서 장사를 했었기 때문에, 모든 집안의 대소사는 이정자 씨 책임이었다.



<간장 소스>



<황태>

황태, 계란말이, 갑오징어 그리고 간장 소스

이정자 씨와 내외는 남부시장에서 하던 장사가 잘되지 않아서 업종을 바꾸게 되었다. 당시 이정자 씨 동생이 금암동에서 슈퍼를 운영하고 있었다. 그 슈퍼를 인수해서 돈을 꽤 벌었었다. 현재 전주시내 여러 곳에 있는 가맥집 형태의 슈퍼였다. 소문이 퍼져서 손님이 많이 왔다.

특히 전북대학교 의사와 학생, 대학교수, 전북대학교 학생, 택시 기사 등이 많았었다. 예전에 택시를 타면 기사님이 이정자 씨를 알아볼 정도였다. 위치는 전일내과 옆이었는데, 현재 전일내과는 없어졌다.

손님들이 많이 찾았던 이유는 간장 소스와 계란말이 덕분이었다. 간장 소스는 이정자 씨 동생이 돈을 내고 만드는 법을 배웠고, 이정자 씨는 동생으로부터 소스 만드는 법을 알게 되었다.

양파, 양파 껍질, 생강, 마늘, 계피, 간장 등 여러 가지 재료를 큰 통에 넣고 하루 종일 달인다. 달임이 끝나면 소쿠리에 바쳐 안에 있는 재료들을 모두 꺼내고 간장만 남긴다. 그 간장과 물엿을 섞어서 찜통에 넣고서 끓인다. 간장에 엿을 넣으면 식혜를 만들 때처럼 넘치는데, 고역스럽다. 계속해서 거품이 올라오기 때문에, 계속해서 저어줘야 한다. 엿이나 죽처럼 질퍽해질 때까지 해야 한다. 보통 하루 종일 해주면 맛있는 간장 소스가 된다. 황태, 계란말이, 갑오징어를 그 간장 소스에 찍어 안주로 먹는다. 특히 황태가 잘 나갔었는데, 황태에 마아가린을 묻혀 석쇠에 굽고, 간장에 마요네즈와 청양고추를 넣어서 내놓으면, 술안주로 그만이다.

계란말이 또한 이정자 씨 동생에게서 배웠다. 고추와 파를 쫄쫄쫄 썰어서 냉동실에 얼린다. 얼려야 고추나 파에서 나는 잡냄새가 덜하다. 계란 6개를 풀고 김밥용 햄을 깎두기처럼 썰어 넣는다. 맛소금으로 간을 맞추고 감칠맛을 위해 조미료를 살짝 넣는다. 잘 뒤집어야 한다. 전북대학교 병원에서 근무하는 의사나 간호사들이 많이 왔는데, 24시간 운영되는 병원의 특성상, 늦은 밤이나 새벽에 출출함을 달래기 위해 계란말이를 많이 먹었다. 어느 날 이정자 씨가 몸이 아파 내과를 갔었다. 의사가 “슈퍼 아줌마네!” 하면서 이정자 씨를 알아보았다. 이정자 씨가 의사에게 어떻게 나를 알고 있냐고 물었다. 그러자 의사는 “내가 슈퍼에 계란말이 먹으러 많이 갔었다”고 답했다. 이정자 씨를 알아보자 속으로 굉장히 반갑고 기뻐했다고 한다. 그 인연으로 병원 갈 때 마다 그 병원으로 간다. 또 한 번은 은행을 가니, 직원들이 슈퍼 아줌마라고 단번에 알아보았다고 한다.



<갑오징어>



<계란말이>

집안 제일의 음식, 만두

밖에서 간장 소스, 황태, 계란말이, 갑오징어를 열심히 만들었다면, 집에서는 만두를 자주 만들어 먹었다. 이정자 씨 가족들은 만두를 그렇게 많이 만들어서 먹었다. 큰 솔단지 수북이 만두를 한다. 밀가루는 3kg 짜리로 한다. 많이 만들어서 이정자 씨 가족도 먹고 주변에도 나눠 준다.

만두속은 호박, 당근, 양파, 당면, 솔, 소고기, 돼지고기 등을 넣는다. 특히 당면과 특히 솔이

많이 들어간다. 재료를 잘게 썰어 놓는다. 소고기와 돼지고기를 먼저 볶아 놓는다. 그리고 빨리 익는 호박이나 양파는 맨 나중에 넣고, 나머지 재료부터 먼저 볶는다. 그러면 만두가 굉장히 맛있다. 만두도 반죽을 잘해야 한다. 밀가루에 물 넣고 치댄 다음, 냉장실에 넣어놓고 숙성시킨다. 그래야 쫄깃쫄깃 맛있다. 숙성된 밀가루를 소주병으로 눌러 만두피를 만든다. 이정자 씨 남편이 만두피를 크게 한다. 손이 크다 보니 만두피도 크게 만든다. 만들어 놓으면 일반 만두의 두 배 크기이다. 만두를 만들어 상위에 쪽 늘여 놓고서, 솥단지 육수가 끓으면 넣고서 익힌다.

물에다 멸치를 넣고 푹푹 끓여서 육수를 낸다. 끓으면 만두를 넣고 끓인다. 익으면 건져낸다. 건져내서 소쿠리에 올려놓으면 아래로 물이 빠진다. 고들고들 해진다. 그것을 양념에 찍어먹는 방식이다. 양념은 간장에 고춧가루, 마늘, 파, 넣는다. 그 양념에 찍어먹으면 굉장히 맛있다. 보통 굽거나 찌먹는 게 일반적이지만, 이정자 씨 가족은 물만두처럼 먹었다. 이정자 씨가 결혼 한 이후 쪽 그렇게 먹는다.



<만두속>



<만두>

이정자 씨 식구가 많다보니 모두 모여서 만든다. 만두는 남편 친구, 아들 식구, 딸 식구, 사돈댁 등 골고루 나눠준다. 그렇게 맛있다고 말을 한다. 예전에는 자주 해먹었지만, 현재는 귀찮아서 자주 하지 않는다. 손이 굉장히 많이 가기 때문이다. 양도 많고 손이 많이 가는 탓에 식구들 전부 앉아서 함께 만들어야 한다. 이정자 씨 내외, 아들딸 내외, 손주 등 온 식구가 전부 달라붙는다. 그래서 식구들이 전부 모였을 때 한다. 만들어 먹고 배부르니 조금 쉰다. 그리고 또 먹는다. 계속 먹으면 물릴 법도 하지만 맛있게 잘 먹는다.

잔칫날 맛나게 먹어보세 - 홍어무침과 돼지수육 -



최정순 씨는 남원 아영면 출신이다. 그녀는 고향에서 결혼하여 살아오다가 친정 식구들이 전주로 이사를 가면서, 뒤따라 나왔다. 최정순 씨는 어머니를 도와주면서 요리를 배워나갔다. 최정순 씨 어머니의 음식 솜씨가 좋았었다고 한다. 그녀의 어머니는 동네에 잔치가 벌어지거나 행사가 있으면 빠지지 않고 참석해서 요리를 했었다.

맛을 예쁘게 한 실고추

<최정순>

최정순 씨는 어머니의 실고추 씨는 모습을 아직도 잊지 못하고 있다. 예전에 잔치 음식을 하면 음식 모양이 예쁘도록 실고추를 올렸는데, 최정순 씨 어머니의 실고추 만드는 솜씨가 굉장히 좋았다고 한다.

당시에는 음식의 미적인 부분을 살리기 위해 실고추와 통깨를 많이 사용했다. 전을 붙이고 그 위에 통깨와 실고추를 딱딱 찍는다. 고명같은 것이었다. 음식위에 실고추를 예쁘게 올리면 맛도 좋아지는 법이다.

잔치가 벌어질 요량이면 최정순 씨와 그녀의 어머니에게 실고추를 부탁한다. 부탁하는 양도 보통 많은 게 아니다. 한 번 가져오면 족히 2~4근은 되는 양이다. 그 실고추를 밤새도록 최정순 씨와 어머니가 함께 썰었다.

고추가 촉촉해지도록 책보에 물을 묻혀 고추를 감싸놓는다. 그리고 꼭지를 가위로 따고, 가운데 배를 따서 씨를 전부 발라낸다. 그렇게 손질해서 물수건에 쌓아 놓는다. 그러면 바삭 말라있던 고추가 물기를 머금어서 부드러워진다. 그러면 그놈을 옆으로 돌돌 말아서 하나하나씩 썰어 나간다. 그전에 칼이 아주 잘 들도록 미리 갈아놓는 것은 필수다. 그렇게 썰어 나가다 보면 새벽녘이 되어서야 겨우 끝나난다. 잘라낸 실고추는 요즘 기계로 만들어낸 실고추보다 더 가늘고 얇다. 예쁘게 썰린 고추를 음식위에 얹혔다. 전, 조기, 명태 위에 실고추와 함께 참깨, 노란 계란과 하얀 계란을 구분해서 만든 지단을 더해 올린다. 예전에 많은 잔치음식에 그렇게 고명을 올렸다.

잔칫상에 돼지와 홍어가 빠지면 슬프지...

잔치를 할 때 전 외에도 빠지지 않는 음식들이 있는데, 돼지고기, 홍어가 있다. 집집마다 잔치를 대비해서 돼지를 길렀다. 잔치 하루 전에 동네 남자들이 직접 돼지를 잡는다. 돼지의 양쪽 다리와 입을 묶어서 눕힌다. 당시 마을에 도축장이 없었기 때문에 직접 처리를 해야만 했었다. 돼지를 잡을 때 피가 많이 나오는데, 쏟아지면 피를 큰 통이나 대야에 모두 받는다. 돼지 숨이 완전히 멎으면 끓는 물에 돼지를 넣고서 살살 돌려 꺼낸 후 털을 모두 뽑는다. 끓는 물에 있었기 때문에 털이 쉽게 빠진다. 털을 제거된 돼지를 들고 작두샘이나 냇가로 가져간다. 짚을 깔고 그 위에 돼지를 놓은 다음 손질을 한다. 먼저 요리하기 좋도록 머리, 몸통, 앞다리, 뒷다리로 4등분을 했다. 내장은 전부 깨끗이 씻어서 편순대를 만들 수 있도록 준비한다.

내장을 씻을 때 소금과 밀가루를 썼는데, 돼지 비린내를 없앨 수 있기 때문이다.

남자들이 냇가에서 고기 손질을 하는 동안, 여자들은 피순대에 들어갈 양념을 준비한다. 돼지피에 밀가루, 찹쌀가루, 마늘, 생강, 파 등 이것저것 썰어서 넣고 주무른다. 특히 비린내가 많이 나지 않도록 마늘과 생강이 많이 들어갔다. 양념 준비를 마치고 남자들이 곱창을 가져오면, 양념과 버무린 돼지피를 곱창에 넣고 양끝을 실로 묶는다. 그것을 큰 솥에다 삶아서 잔칫상에 내어놓는다.



<홍어 무침>



<돼지 수육>

4등분 했던 고기는 전부 수육으로 먹는다. 최정순 씨 기억으로는 당시 고기 부위에 대한 개념이 지금처럼 명확하지 않기 때문에 대부분의 부위를 수육으로 만들어서 먹었다고 한다.

홍어는 주로 홍어회를 해서 잔칫집을 찾는 손님들에게 대접했다. 홍어는 시골장에 가서 사온다. 인월면에서 5일장이 섰다. 당시에는 홍어가 지금과 같이 비싸지 않았다. 홍어를 씻고, 내장을 빼내어 먹기 편하도록 자작하게 썬다. 썬 홍어를 막걸리에 한나절 담가 놓고 물로 헹구낸다. 헹굴 때 손으로 조물조물 해준다. 그래야 홍어가 꼬들꼬들해진다. 젖은 홍어를 보자기에 넣고 물 짜듯이 짠다.

홍어 준비와 함께, 홍어회에 들어갈 무도 준비를 해야 한다. 무를 썰어서 설탕에 한나절 재워 놓으면 물기가 빠지면서 꼬들꼬들 해진다. 무와 홍어 준비를 마치면, 홍어에 가는 고춧가루, 미나리, 무, 마늘, 생강, 당근, 식초, 설탕을 넣고 버무린다. 무 대신 오이를 넣어도 된다. 다만 오이에서 물이 많이 나오기 때문에, 2일 이상 보관하려면 가급적 오이를 피하는 것이 좋다. 완성된 홍어회는 술안주에 안성맞춤이어서 손님들이 가장 많이 찾는 요리 중 하나였다.

최정순 씨가 전주로 이사를 왔을 때, 전주와 남원 간 잔치 음식에 차이가 있었다. 최정순 씨가 전주에 이사를 온 후 얼마 지나지 않아 작은 오빠의 결혼식이 열렸다. 남원에 살 때 결혼식은 동네에서 열렸지만, 전주는 도시라서 예식장에서 혼례를 올렸다. 남원 고향처럼 돼지를 잡고, 전을 부치고, 홍어회를 만드는 등의 수고를 하지 않았다. 대신 식당에서 불낙전골을 해주면 그만 이었다. 최정순 씨와 어머니는 불낙전골만 놓기에는 부족하다고 느껴서, 떡, 명태전, 고기산적, 버섯전을 만들어 식당 상에 올렸던 기억이 난다. 당시 처음 겪어보는 것이어서 매우 낯설었다고 한다. 손이 많이 가지 않고 간단하게 치를 수 있어서 좋지만, 복적복적하던 분위기, 마을 사람들이 일손을 도와주며 오고가는 정을 느낄 수 없어서 나름 아쉬움이 컸다고 한다.

나물하고 김치만 먹었어

- 돌나물 물김치 -



<김현숙>

올해 53세인 김현숙 씨는 10살 경부터 김치를 직접 해먹었다. 당시 어머니가 자주 아프셔서 집안일을 많이 했었다. 그리고 식구들 식사를 직접 챙기기도 했다. 김현숙 씨 가족은 부모님과 4남 1녀 였다. 김현숙 씨는 외동딸이었고 오빠 1명에 남동생 3명이었다. 김현숙 씨 어머니를 빼면 집안에 여자가 없었기 때문에 어머니 역할을 해야만 했다.

모든 반찬은 김치로 통한다

김현숙 씨는 어머니로부터 직접 요리를 배우기보다, 스스로 터득했다. 요리할 때 어머니가 옆에서 봐주거나 조언을 해준 적이 별로 없었다. 그동안 어머니가 해주신 음식 맛을 기억하고, 그 맛이 나올 때까지 소금이나 간장 등의 양념을 넣어서 맛을 냈다. 게다가 지금처럼 마늘이나 양념, 채소들을 풍덩풍덩 넉넉하게 사용하지 못했다.

임실의 산골 마을이고 집이 넉넉하지 못하여 겨울에는 김장김치 위주로 밥을 먹었다. 그러다 보니 봄이 되면 김치가 남아나질 않았다. 밥을 먹을 때 겨울에 김장해 놓았던 배추김치, 무김치, 동치미, 그렇게만 먹었다. 설 지나고 나면 김치를 거의 다 먹었다. 김현숙 씨는 아지랑이가 올라올 시기가 되면 김치를 거의 다 먹었던 것으로 기억한다. 무를 땅에다 묻어 놓고 먹기도 했다. 흙을 쌓아 무덤처럼 만들어 그곳에 무를 저장해놓고, 봄 되면 꺼내어 먹었다. 동치미는 설전에 거의 다 먹었다. 그 당시 밥 대신 고구마를 많이 먹었는데, 고구마와 함께 동치미를 먹다 보니, 금방 동이 나기 시작 했다.

김치 대신 나물 먹으면 되지

반찬이 풍부해 지려면 봄까지 기다려야만 했다. 김치를 거의 먹어갈 때쯤이면 봄이 되는데, 산에 가서 나물 많이 뜯어 먹었다. 취나물 나기 전, 냇가나 밭, 논가의 양지바른 곳에서 미나리가 먼저 나왔었다. 풍년초도 많았다. 망초 또는 단배나물이라고도 한다. 그것을 삶아서 깨소금만 넣고 먹으면 맛있었다. 이외에도 달래 등을 캐서 무쳐 먹었다. 당시 보리밭에 보리를 많이 심었고, 그 밭에 가보면 달래가 포기로 있었다. 당시에 주로 들깨소금을 많이 먹었다. 모든 양념을 할 때, 들깨소금을 자주 사용했다. 예를 들어 오이를 무치면 고추장, 들깨소금, 들기름만 들어가도 맛있었다. 부추를 무쳐도, 들깨나 간장 같은 기본 양념만 해서 먹었다. 맛이 깔끔했다. 그 때가 더 맛있게 느껴진다. 앞선 나물 외에 돌나물도 많이 먹었다. 된장 고추장 해서 먹고, 돌나물로 싱건지를 만들어 먹기도 했다. 돌나물에 얇게 썬 무와 고춧가루를 넣으면 금정리표 물김치가 된다. 돌나물지국이라고 불렀다.

나물 뜯어다 김치를 해먹다

김현숙 씨는 봄이 되면 친구들과 나물을 뜯으러 산으로 들로 많이 다녔다. 한 번 캐면 3일간 하는데, 채취한 취나물을 한데 모아 삶아서 큰 대야에 담아 놓고, 잠자리에 든다. 다음 날 새벽, 추워서 맨손, 맨발로 걸어가기도 힘든데, 그놈을 머리에 이고서 관촌역까지 걸어갔다. 그래서 키가 그렇게 안 컸는지도 모르겠다. 관촌역에서 기차를 타고 익산 중앙시장으로 갔다. 당시 중앙시장에서 나물을 경매 했다. 관으로 달아서 값을 매겼다. 경매가 끝나면 빈 대야와 함께 버스를 타고 전주로 온다. 나물 경매한 돈으로 김치를 담그기 위해 배추랑 무를 샀다. 봄에 배추와 무가 흔하지 않고 귀했다. 얼마 되지 않는 배추와 무를 바라보면서 순간 허망하다는 생각이 들 때도 있었다.



<취나물>



<돌나물 물김치>

기막힌 시어머니와의 인연

한 번은 기차를 놓치는 바람에 전주로 팔러 왔다. 친구 2명과 함께 머리에 이고 왔다. 김현숙 씨는 어렸을 때부터 꼼꼼했다고 한다. 일을 많이 하지는 못해도, 꼼꼼하게 일을 했다. 나물을 가져와서 팔아도, 다른 사람이 손질 할 필요가 없을 정도로 손질을 잘 해왔다. 전주 남부시장의 계란 도매상에게 나물 한 대야를 6천원 팔았다. 당시 하루 일당이 2~3천원 하던 시기였기 때문에 6천원이라는 금액이 매우 적게 느껴졌지만, 나이도 어리고 팔아야 하는 입장에서 값을 많이 부를 수도 없는 노릇이었다. 그 6천원이라는 금액에 약간의 실망도 했고, 계란 도매상이 매우 섭섭하게 느껴졌다. 그런데 이게 웬일인가, 그 도매상이 나중에 시어머니가 된 것이다. 김현숙 씨는 21살 때 당숙모의 소개로 남편과 결혼을 했는데, 야속한 계란 도매상이 시어머니가 될 줄을 누가 알았겠나. 시어머니와 나물 가격을 흥정할 때 목소리를 높였으면 시집살이 거하게 할 뻔 했다면 놀란 가슴을 쓸어내린다.

맛있는 찜밥 드시고 가세요

- 찜밥 -



<배명희>

배명희 씨는 전주에서 찜밥식당을 운영하고 있다. 전에 전주 시내 몇 군데를 옮겨가면서 장사를 해오다가, 지금은 평화동에서 하고 있다. 평화동을 옮기기 전에는 중화산동에서 식당을 했었다. 처음 시작한 곳은 이동교와 완주군청 중간 지점이었다. 평화동으로 온 것은 약 3년 가량 된다. 자꾸 옮기는 이유는 세를 올리다 보니 계속해서 옮길 수밖에 없었다. 원래 배명희 씨 자택 1층으로 들어가려 했으나, 1층에 세를 내놓은 기간이 얼마 되지 않아서 가지 못했다.

배명희 씨 식당은 찾는 손님이 많지는 않아도 식당을 유지할 수 있는 수준은 된다. 손님들이 꾸준히 찾고 있다. 손님이 가장 많은 시기는 봄이다. 겨울에는 찜이 찬 음식이다 보니 손님이 줄어든다. 계절에 따라 변화가 있는 편이다. 또 여러 가지 음식을 팔지 않고 찜밥을 전문으로 하기 때문에, 시기별로 손님 변동의 폭이 있는 편이다. 다행히 단골손님들이 꾸준히 찾아주고, 이 동네에서 전에 모르던 손님들도 많이 잡혔다. 이곳에서 식당을 하면서 손님이 궁하지는 않은 편이다. 많은 돈을 팔지는 못하더라도 먹고 살 만큼 벌고 있다.

찜밥집 시작

배명희 씨 부부는 배명희 씨의 동생과 함께 조명가게를 했었다. 배명희 씨의 동생이 일하던 도중 불의의 사고를 당하면서 사별 하게 되었다. 동생과 남편은 전기 기술자였다. 배명희 씨 동생이 먼 곳으로 가자, 남편이 전기를 그만 두었고, 조명가게도 접게 되었다. 그래서 심적으로 매우 힘들었었다. 그때 동생들이 배명희 씨에게 찜밥을 하라고 권유를 했다. 배명희 씨 바로 밑에 동생이 먼저 권유를 했다. 처음에 “난 식당 행복적도 없는데 어떻게 하느냐”면서 화를 냈다. 그러고 말았는데, 막내 동생이 다시 한 번 찜밥집을 권유 했다. 전주에 찜밥집이 없었기 때문에 한 번 해볼 만하다고 했다. 그래서 곰곰이 생각을 해보다가, 막내 동생과 함께 울산의 유명 찜밥집을 가서 먹어보기로 했다. 울산에 다녀 온지 며칠 되지 않아서, 바로 찜밥 식당을 개업했다. 개업 당시 1994년이였다. 처음에는 여러 가지 힘들었는데, 방송도 나가고 신문에 기사가 쓰여지면서 제법 장사가 잘 됐다.

배명희씨 바로 아래 동생이 방송국 사람들을 잘 알고 있었다. 어느 날 아나운서가 찾아와서 인터뷰를 해갔었다. 전파를 타고 방송이 나가자 많은 손님들이 찾아 왔었다. 그런데 문제가 있었으니, 식당 주변에 주차 공간이 협소했다. 손님들이 차로에 주차를 해놓았는데, 매일 단속이 나와 주차금지 위반으로 벌금을 물었다. 주차난이 계속되자 손님들이 줄어들고 있었다. 그때, 동아일보에 식당 기사가 나가면서 한바탕 손님들이 늘어났다.

식당 기사는 동아일보에 나왔다. 배명희씨는 아직도 기자의 이름을 잊지 않고 있다. 김광호 기자다. 김광호 기자가 배명희 씨 식당에 와서 밥을 먹고, 얼마 지나지 않아 배명희 씨 식당으로 전화를 했다. 기자가 ‘이 집, 이 맛’이라는 기사를 쓰고 있는데, 배명희 씨 식당의 음식

맛이 좋아서 기사로 써보고 싶다고 했다. 그래서 신문에 식당 기사가 나가게 되었다. 덕분에 식당에 손님이 끊이지 않았다.

쌈밥집은 채소 공급이 중요하다

처음 식당을 시작했을 때 채소 6~7가지로 시작했다. 남부시장 야채 도매상에 가서 특수야채를 구할 수 있냐고 물었더니, 가능하다고 했다. 그 도매상에게 서울로 주문을 넣어달라고 했다. 당시 전주나 전주 인근에서는 구하기가 어려웠다. 주문을 넣으면 그 도매상으로 야채가 배달되어 배명희 씨가 직접 가지러 갔다.

당시에는 친환경에 대한 개념이 없었기 때문에 일단 야채만 구입해서 식당을 시작했다. 나중에 진안에서 친환경 재배로 키워낸 야채를 조달받기 시작하면서, 그 이후로 채소는 친환경 야채만 쓴다.

서울에서 채소를 공급받던 도중, 우연찮게 진안 채소농장과 연락이 닿게 되어, 그쪽과 공급 계약을 맺었다. 당시 농장에 가서 확인해보니 5~6가지 품목을 키우고 있었다. 쌈밥집에 내어 놓기에는 품목이 모자라기 때문에 늘려달라고 했고, 정기적으로 야채를 받을 수 있었다. 진안 농장주에게 15~20가지를 심어달라고 부탁했었으나, 장사를 하다 보니 그렇게까지 많은 필요가 없어서, 15가지로 다시 줄였다. 진안 농장과 5~6년 거래를 해오다가, 농장이 농공단지 부지로 포함되어 거래를 끊을 수밖에 없었다. 그래서 다른 조달처를 수소문했고, 봉동에서 채소를 받을 수 있게 되었다.



<쌈채소>



<쌈밥>

봉동에서도 5~6년간 거래를 했었다. 문제없이 해오다가, 큰 태풍이 올라와 농장 비닐하우스가 전부 망가져 버렸다. 복구하는데 많은 돈이 들어가기 때문에, 농장에서는 엄두를 내지 못했고, 결국 그곳과도 거래가 끊기게 되었다. 그래서 짧은 기간이지만, 잠시 쉬었다. 쉬면서 다른 거래처를 찾았다. 수소문 끝에 다른 농장을 하나 찾게 되었다. 완주 로컬푸드 매장에 찾아 갔는데, 포장에 농장 이름이 적혀 있어서 그곳으로 찾아갔다. 처음에 농장주가 안 해주려 했었다. 배명희 씨는 농장주에게 그간의 이런저런 사정을 말하면서 채소 공급을 부탁했다. 최명희 씨는 서부교회를 오랫동안 다녔는데, 마침 농장 주인이 다른 교회 장로라고 하면서 조금씩 마음을 열기 시작했고, 배명희 씨 식당에 야채를 조달해주기로 했다. 요즘은 농장 측과 계약재배를 해서 안정적인 가격에 야채를 공급받고 있다.

공급받는 야채 종류는 시기별로 차이가 난다. 겨울 야채 종류는 10~12종류 이고, 봄과 가을이 되면 품목수가 늘어난다. 봄가을에는 크게 문제가 없지만, 겨울이 되면 채소 공급에 차질

이 생긴다. 추기 때문에 종류가 많지 않고 성장이 더디기 때문에, 채소가 조그만 하다. 채소 공급하는 농장도 힘들고, 식당도 힘이 든다. 또 한 여름에 비가 오면 야채가 녹아 버리고, 겨울 같은 경우 벌레를 많이 먹는다. 그래서 여름과 겨울에 채소 공급하는 게 힘들다. 채소가 제일 좋을 때는 2~5월 이다. 장마 지고 더워지면 야채 상태가 약간 안 좋아지다가, 가을이 되면 다시 좋아진다.

사람이 베풀고 살아야지

현재 장소로 식당을 옮겼을 때, 인근에 복지관이 하나 있었다. 복지관과 제휴해서 나눔맛집으로 지정 되었다. 복지관 사용자들이 식권을 가져오면 음식 값의 절반을 받는다. 일종의 기부라고 보면 된다. 복지관 사용자 모임이 있으면 10명이상 와서 음식을 먹고 가고, 그 사람들에게도 50%를 할인 해준다. 복지관 사용자들이 많이 올 법도 하지만, 미안한지 자주 오지 않는다. 복지관 직원들은 회식이 있을 때, 이 식당을 자주 이용해 서로에게 도움을 준다.

요즘 배명희 씨는 돈을 벌기위해 가게를 운영하는 것 보다 집에서 쉬지 않고 일을 하고 싶은 마음이 훨씬 크다. 마음이 편안하고 여유롭다 보니 이웃에게 베풀 수 있는 기회도 찾아오게 된 것이다.

약초 듬뿍 들어간 건강 음식

- 닭백숙 -



<한성란>

한성란 씨는 전주에서 닭백숙 전문 식당을 운영하고 있다. 닭에 산양삼, 약초, 해산물 등을 넣어 판매한다. 예를 들어 해신탕은 닭백숙에 해산물을 넣은 것이다. 패류, 문어, 전복, 약초 등이 들어간다. 약재는 7~8종류 들어간다. 그래서 손님들이 닭백숙 맛을 보면, 이게 약이나 보약처럼 느끼신다. 해신탕에 들어가는 약초 중에 하소라는 것이 있다. 하소를 적당한 크기로 잘라서 넣어 드린다. 조금만 들어가도 향이 난다. 또한 모든 닭백숙에 산양삼이 들어간다. 산양삼은 몸이 허하고 약한 사람의 몸을 보강하고 기력을 강화(회복)시켜 준다. 특히 병은 없지만 기력이 약한 분들에게 좋다. 기력이 딸리신 분들은 산양삼 한 뿌리만 먹어도 효과를 볼 수 있다. 해마다 봄가을에 산양삼을 꾸준히 드시는 분들이 있다. 봄에는 잎이 나온다. 새잎이 돌아 오르면 잎과 뿌리를 모두 먹는다. 장마 지나서 잎이 진다. 삼은 잎이 빨리 진다. 잎이 지면 모든 영양분이 뿌리로 간다. 잎이 없기 때문이다. 그래서 식당을 찾는 손님들은 봄가을에 많다. 산양삼은 한성란씨 남편이 직접 키운 것을 판매한다. 산양삼은 일종의 산삼과도 같다. 산에 산삼을 뿌려서 자연적으로 자라도록 둔 것이다. 10년 넘도록 기른다.

한성란 씨 가게에서는 삼을 끓여서 내놓는 것이 아니다. 산양삼과 반대로 인삼은 끓인다. 인삼은 거름하고 약을 줘서 키운다. 산양삼은 산삼이랑 똑같아서 날것으로 먹어야 한다. 산양삼 끓여먹기엔 향과 효능이 아깝다. 산양삼은 생으로 먹을 때 가장 효과가 좋다. 특히 아침 공복에 먹었을 때 효능을 볼 수 있다.



<식당에 진열된 담금술>



<식당에 진열된 담금술>

닭백숙 위에 날삼을 위에 올려놓는다. 내놓을 때 한 뿌리만 올려놓는다. 산양삼은 조그만 한 다. 십년 넘어도 손가락만 하다. 한 식탁에 2~4명의 손님이 앉는데, 그들 중 한 명만 먹는다. 몸이 안 좋거나 허약한 사람을 먼저 주고, 나머지 사람이 다음에 먹는다. 서로 돌아가면서 먹는다고 보면 된다. 가끔 뿌리만 추가해서 먹는 사람들이 있는데, 대부분 특별한 지인에게 대접하는 경우다.

산양삼을 비롯한 모든 약초는 한성란 씨 남편이 관리한다. 남편이 약초에 관심을 갖기 시작한 것은 대략 15년 전이다. 그 전에도 남편이 약초에 관심이 많았었다. 그러다 본격적으로 약

초를 기르기 시작한 것은 15년 전이다. 약초를 공부하면서, 닭에다 곁들여 넣으면 좋겠다고 생각했고, 곧바로 닭백숙 식당을 운영했다. 약초가 들어간 닭요리는 9년 전부터 해오고 있다.

효소를 만들면 뭐하나 남는 게 없는데

전에 효소도 많이 했었다. 식당 안 진열대에 효소가 딱 차 있었다. 효소는 와송, 솔잎, 잣, 야관문, 오미자 등 여러 가지 약초를 활용해 효소를 만들었다. 그런데 손도 많이 가고 일이 많기 때문에 더 이상 만들어 팔지 않는다. 예를 들어 야관문을 통에 많이 담아 놓고 효소를 담그면, 1~2병 정도만 나온다. 나오는 양이 매우 적다. 재료에 설탕과 꿀을 넣고 재어 놓는다. 그렇게 해놓으면 야관문에서 원액이 빠져 나오는데, 양이 많지가 않다. 이래저래 일거리만 많을뿐, 결과물이 그다지 마음에 차지 않았다. 게다가 그렇게 힘들게 만들어 놓으면, 남편이 이 사람 주고 저사람 주고, 모두 나눠 준다. 물론 팔기도 한다. 하지만 파는 것만큼 지인들에게 나눠주는 양도 상당하다. 그래도 열심히 만들었는데 본전은 건져야 하는 것 아니겠는가.



<산양삼 담금술>



<효소>

땅은 정직한데 사람이 힘들어

한성란 씨 부부는 지리산뿐만이 아니라 여러 곳을 임대해서 약초를 심는다. 약초를 매년 심어야 한다. 그래야 십년 이상 자란 삼을 계속해서 채취할 수 있다. 워낙 여러 곳이고 땅이 넓어서 심을 때 인부를 사서 한다. 약초를 기를 때 잡초가 가장 문제인데, 남편이 관리를 잘한다. 남편 나이가 56살인데 일을 굉장히 잘한다. 열사람 몫의 일을 한다. 산삼을 잘 먹고, 약초를 먹다보니 그런가 보다.

한성란 씨가 생각하기에 모든 일이 힘들지만, 땅하고 씨름하는 게 제일 힘든 것 같다. 올해도 남편이 약초 심는 것을 보면 너무 힘들어 보였다. 약초가 자랄 수 있도록 땅을 만드는데 손이 굉장히 많이 간다. 비닐 씌우고, 물 대고, 풀 멘다. 잡초를 제거하기 위해 약을 주면 안 된다. 그래서 제일 힘든 게 제초작업이다. 약을 못주기 때문에 일일이 다 뽑아줘야 한다. 남편은 땅에서는 거짓말을 안 한다고 해서 농사를 짓는다. 땅은 정직한 결과물을 내놓지만, 사람이 너무 힘들다. 올해 남편 살이 10킬로그램 이상 빠졌다. 몇 천 평에 약초를 심었더니 그렇게 됐다. 4개월 동안 새벽 4시에 일어나 밭에서 일을 했다. 밭은 김제, 장수, 진안, 완주, 지

리산 일대 등 전라북도 여러 곳에 산재해 있다.

제발, 남편이 내 말 좀 들었으면 좋겠네

겨울에 겨우살이라고 있다. 참나무 끝에 매달려 있는 것이다. 그 겨우살이를 따러 남편이 장수로 갔었다. 몇 푸대 따왔었다. 줄기 곧게 뻗은 나무 위를 밧줄매고 혼자 올라가 따온 것이다. 이것 때문에 한성란 씨 걱정이 끊이질 않는다. 마음은 가지 못하게 하고 싶지만, 뜻대로 되지 않는다. 남편이 후배들과 함께 가지만, 나무 위에는 혼자 올라 겨우살이를 채취한다. 나이도 있고 나무 타는 게 위험하니, 그렇게 하지마라고 몇 번이나 타이르고 열러 보지만 듣지를 않는다. 제발 손닿는 데에서만 채취하고 올라가지 말라고 한다. 하지만 남편은 요지부동이다. 그렇게 위험하고 고생스럽게 몇 푸대 따오면 주변 사람들에게 나눠주기 바쁘다. 남편이 지인들에게 베푸는 것을 참 좋아한다. 좋은 약초들이 있으면 함께 나눠 먹어야 한다는 게 남편의 지론이다. 그런 남편을 보면 뿌듯하고 자랑스럽기도 하지만, 한편으로는 걱정이 되기도 한다.

첫째는 텃밭이요, 둘째는 나물이다

- 나물들 -



<김명엽>

김명엽 씨는 전남 광주 출생이다. 전주에서는 1975년도부터 살았으니 40년 정도 되었다. 고향에서 살았던 기간 보다 더 오래 지냈다. 그래서 남편이 고향으로 가자고 했을 때 반대를 했다. 거기가면 다시 객지생활을 하는 느낌이다. 처음 전주에 와서 풍남동에서 전세를 얻어 살았다. 아는 사람 하나도 없고, 남편 출근하고 나면 마루 끝에 앉아 먼 산 보고서 눈물 흘렸을 때도 있었다. 그 시절을 지나 이제 살만 해졌는데 또 가자하니 겁이 난다.

김명엽 씨는 결혼 전에 농협에 다녔었다. 결혼하고 나서 남편의 권유로 일을 그만 뒀다. 죽을 먹어도 내 죽을 먹고 했다. 학교 다니고 직장 생활을 하느라 결혼 전까지 요리 배울 시간이 없었다. 김명엽 씨 어머니가 가르치고 싶어도 바쁘고 힘들어서 배우지 못했다. 그리고 아내가 요리를 잘하려면 남편 입이 짧아야 한다. 그래야 어떻게 연구를 하고, 요리조리 맛을 내려는 노력을 하는데, 김명엽씨 남편은 소탈해서 음식에 대해 까다롭게 하지 않았다.

나물을 즐겨 먹다

김명엽 씨 부부는 나물을 굉장히 좋아 한다. 그러다 보니 항상 밥상에 나물요리가 끊이지 않는다. 봄, 여름, 가을에는 푸르고 싱싱한 나물을 먹고, 겨울에는 말려 냉동고에 저장해 놓았던 나물을 한다. 나물을 안 떨어지게 하다 보니, 1년 365일 손끝이 성하지 못하다. 자주 나물을 다듬기 때문이다.

김명엽 씨는 나물을 무칠 때 물을 조금 덜 짜낸다. 꼭 짜버리면 맛이 덜한 것 같다. 그래서 물을 조금 남겨놓는다. 소금으로 간을 하고 천연조미료를 넣어 감칠맛이 돌게 한다. 조미료는 멸치, 홍합, 새우, 다시마, 표고를 씻어서 말린 다음, 분쇄기로 곱게 간다. 예전에 화학조미료를 쓸 때도 있었지만, 맛과 건강을 생각해서 자연 식품으로 바꿨다.

텃밭도 가꾸고 마음도 가꾸고

2년 6개월 전, 전북대학교 근처 아파트에서 중인리에 있는 현 아파트로 이사를 했다. 김명엽 씨 꿈이 100평정도 되는 땅에 30평은 집을 짓고, 나머지 한쪽에는 텃밭과 꽃밭 가꾸어 놓는 것이었다. 그래서 이 아파트도 땅을 보고서 왔다. 아파트 부지 한쪽에 텃밭이 있다. 1가구당 1.2평정도 분양을 받았다. 김명엽 씨는 주인의 허락 하에 다른 사람이 분양받은 밭에도 채소를 심었다. 그녀가 가꾸고 있는 밭의 넓이가 5평정도 된다. 그래서 아파트 주민들이 김명엽 씨에게 지주라고 부른다.

김명엽 씨는 현재 살고 있는 아파트가 전에 살던 아파트보다 훨씬 좋다고 한다. 특히, 주민

들이 텃밭에 채소를 기르면서 자연스럽게 친해진다. 텃밭이 만남의 장이 된 것이다. 주민들이 일하다 편히 쉴 수 있도록 정자도 마련되어 있어서, 서로 인사를 하고 대화를 나눈다. 이 모든 게 텃밭이 있어서 그렇다. 모종도 나눠서 심고, 그 집은 뭐가 잘 되었는지 보기도 하고, 우리집 농사 자랑도 하고, 재미있다. 다른 아파트보다 분위기가 따뜻하다.



<아파트 텃밭 전경>

열심히 길러서 맛있게 먹자

김명엽 씨는 텃밭에 20가지 종류의 나물과 채소를 심어 놓았다. 김명엽씨 부부 2명이 살기 때문에 여러 종류의 채소를 조금씩 나눠 심었다. 상추, 시금치, 썩갓, 근대, 당귀, 부추, 호박, 오이, 고추, 토마토, 깻잎(들깨), 민들레, 무, 배추, 고수, 삼채 등이다. 따뜻하면 따뜻한 대로 열심히 기르고, 추우면 추운대로 열심히 길렀다. 작년과 재작년 겨울에 땅이 얼면 하우스(온실)를 해놓았다. 그러자 봄이 지나 여름이 되면서, 김명엽씨 채소들에 벌레가 많았다. 가만히 생각해보니 따뜻한 하우스 때문에 벌레가 죽지 않은 거였다. 그래서 올해는 하우스를 하지 않았다. 대신 방 베란다에 화분을 만들어 놓고, 야채 몇 가지를 심어 놓았다. 썩갓, 상추, 청경채, 케일, 근대 이렇게 심어 놓았다. 썩갓 심어놓은 화분에서 이제 막 싹이 트기 시작했다. 근대는 국을 끓여 먹으면 맛이 좋다.

김명엽 씨가 현 거주지로 이사 오기 전에는 남편이 밭에다 농사를 지어 야채를 가져 왔었다. 밭은 전북대학병원 인근에 있었다. 30~40년 전, 대학병원 앞에 150평 넓이의 땅을 사서 집을 지으려고 했다. 하지만 아파트에 살게 되면서 그 땅이 비어 있었다. 대신 남편이 텃밭을 만들어 여러 채소들을 심었다. 기술은 없어도 열심히 했었다. 그 밭에서 자란 배추로 김장김치도 하고 그랬다. 작년에 여기 텃밭에서 기른 배추로 김장을 했다. 올해 배추는 심지 않고 무를 심었다. 무가 참 예쁘게 됐다. 그것으로 무김치, 동치미를 해먹고, 지인에게 나눠주기도 했다. 지인이 무가 맛있다고 해서 김치 담그려 하기에 줬다.



<텃밭 - 무>



<텃밭 - 꽃과 채소>

이 정도면 만족해

김명엽 씨의 꿈은 단독 주택이지만, 지금의 아파트도 텃밭이 있고, 주변에 깨끗한 논과 들이 펼쳐져 있으니 얼추 이루어진 셈이다.

아파트에 이사 온 후, 김명엽씨 친구들이 격주로 방문을 한다고 한다. 날이 추울 때에는 집에서 담소를 나누는 게 보통이지만, 봄이나 가을에 날씨가 좋으면 밭이나 논가로 나가 나물을 뜯고 서로 나눠 먹는다. 요즘은 이 재미로 살아간다고 한다. 그래서 그런지 웃는 얼굴이 참 편하게 느껴진다.

국수의 모든 것

- 목은김치국수 -



김춘미

이름의 뜻을 ‘아름다운 봄’이라고 설명하며 정말 봄처럼 해사하게 웃는다. 고향은 훗카이도이지만 한국사람이 확실하다며 또 한 번 봄처럼 웃는다. 세 살 즈음, 광복과 함께 정읍으로 이주했었는데 친정아버지가 그간 헤어져 있었던 가족들을 찾기 위해 고창 대산면에 잠시 들러보자 했던 것이 결국은 터를 잡고 살게 되었다 한다. 그때 그녀의 나이 열 살, 국민학교 2학년 되던 해였다.

대산국수의 시작

이렇게 대산에 터를 잡은 아버지는 국수공장을 여셨다. “대산국수”였다. 지금이야 기계로 국수 다 뽑고 건조장에서 금방금방 말리지만 그때는 그렇지 않았다.

“큰 나무통에 소금물을 넣고 온도를 맞추는 거여. 온도계를 물에다 띄워서 내려가고 올라가고.. 18도? 19도? 원리는 모르겠지만 하여간 이렇게 맞추더라고. 온도를 맞추면 밀가루 넣어서 반죽을 하는데 반죽을 오랫동안 하는 것은 아니야. 다 된 반죽은 기계에 넣고 돌려주는데 최소 일곱, 여덟 번은 돌렸던 것 같어. 돌려가지고 접고 또 돌려가지고 접고.”



바람 그리고 태양이 숙성시킨 국수들은 건강하다.

이렇게 일일이 돌려 국수를 뽑아내면 국수생산의 50%가 끝난 셈이다. 나머지 반은 ‘말리기’다. 요새날 공장에서 나오는 국수들처럼 건조장에서 인위적 열을 가해 물기만 없애는 것이 아니다. 햇볕 아래, 자연풍으로 말린다. 그냥 건조가 아니라 햇볕과 바람과 시간으로 숙성시키는 거다. 그래서 힘도 시간도 더 들지만 그렇기에 더 맛있고 건강한 국수였다. 그리고 그 시절엔 그것이 평범한 것이었다.

지금도 기억한다. 국수 뽑아 넣어 말려 놓으면 그 아래로 떨어지는 국수들이 있다. 방학이면 퇴약별 아래 그 국수 줍느라 땀 깨나 흘리고 허리

꽤나 아팠었다. 특히 호밀로 반죽해 뽑은 국수는 점성이 낮아서 넣어놓으면 우두두 떨어졌었다. 그 시절엔 우리나라에서도 밀농사를 지었다. 일반밀은 하얀 편이었고 호밀은 힘이 없고 까맣다. 이에 비해 미국밀은 하얗기도 하얗거니와 점성이 높아 아주 강했다. 각자 국수 뽑을 밀을 가지고 공장을 찾는다. 미국밀은 부잣집에서나 가지고 왔지 보통 사람들은 어림없었다. 호밀로 뽑은 국수도 감지덕지했던 시절이었다. 그러니 한 집에서 국수 한 다발 뽑아 먹지도 못했다. 한 근 남짓 되는 국수 뽑아서 식구가 많으나 적으나 알아서 해결해야 했다. 국수에 김치 넣고 죽을 쑤어 먹던 때였다.

국수를 국수처럼 먹어볼 수 있는 기회는 동네 결혼식 있을 때, 그리고 백중 때 세벌김매기 끝낸 일꾼들에게 쯤비기로 대접할 때 정도였던 것 같다고 그녀는 회상한다. 그러니 국수공장에서 끼니로 국수라도 삶아 먹는 날에는 초대 안 한 손님들이 끊이지를 않았다.

“내가 일명 ‘마당손’이야. 어찌나 퍼쥬 쌓는지. 나이 좀 들어 아가씨 되어서 국수공장 일 도울 때, 웅배기에 국수 삶아 먹는 날은, 그날이 동네 잔치날. 지금처럼 갖은 양념, 이런 거 없어. 멸치나 좀 우린 물에 양파, 마늘이나 송송 썰어 넣고 삶으면 끝이지. 그런데도 맛은 최고여. 심지어는 국수 준비하면서 한 번 삶아낸 면발을 손으로 막 건져 먹어, 동네 사람들이. 동네 각시들 다 모여들어 손으로 면발만 건져 먹어도 그렇게 맛 좋을 수가 없었어, 그때는. 지금은 국수에 오만 양념을 다 해 먹잖아. 그 때는 맨손으로 국수만 건져 먹어도 맛있었던 모양이야. 배고픈 시절이라 그랬을까?”

배도 고픈 시절이었지만 국수 맛 자체도 지금과는 당연히 달랐을 것이 분명하다. 대산국수공장의 국수 삶는 날을 경험해 본 적 없음에도 불구하고 그 맛의 차이가 국수의 차이임을 확신할 수 있다.

요새 국수들은 간해서 나오지 않는 것 같으며 실내 건조장에서 인공적으로 말리니 반죽에 소금간 안 해도 늘어지거나 부러지거나 하지 않는 모양이라고 짐작하는 모습이 국수공장집 딸내미 맞다. 만드는 입장에서는 편해졌는지 모르겠지만 맛은 덜하다. 싱겁단다. 소금간이 안돼서 싱거운 것이 아니라 그냥 ‘국수’ 자체가 싱겁단다. 하기가 밖에서 말린다고 말려도 햇빛 아래와 응달이 엄연한 맛의 차이를 만드는데 실내건조국수 맛이야 오죽하랴.

국수를 대하는 그녀의 원칙

딸내미 손맛은 친정엄마 닮는 법이라는데 김춘미 씨 음식솜씨는 청출어람이다. 친정엄마도 국수공장 일로 바쁘셨기 때문에 집에서 차분히 요리하는데 시간 많이 못 내셨다. 그렇다보니 친정엄마 어깨 너머로 보고 배운 음식이 거의 없다. 그럼에도 김춘미 씨는 요리를 잘한다. 그냥 잘하는 것을 넘어 창의적으로 잘한다. 젊은이들처럼 인터넷으로 찾아보고 말고 이러지는 못한다. 맛을 상상하고 재료를 짐작해서 스스로 해본다. 당연히 실패도 있다. 그럼 유쾌하게 다시 도전한다. 손만 큰 것이 아니라 담도 큰 성격임이 분명타.

한 예로, 얼마 전 돼지국밥에 도전했다. 이 동네에선 식당 찾기도 어려운 메뉴다. 어디서 먹어본 기억도 없다. 그런데 한가한 저녁시간 TV 시청 중, 엄나무에 필(!)이 꽃혔단다. 그래서 엄나무 활용할 수 있는 요리로 돼지국밥을 선정, 도전했다. 결과는 성공. 동네 친한 형님네랑 나누어 먹었는데 칭찬을 톡톡히 들었다.

남들 하는 우영조림, 본인 입맛에 별로여서 조리법을 새로 고안해냈다. 간장과 물엿에 조리하는 것이 아니라 삶은 우영을 포떠서 갖은 양념 섞어 만든 장을 켜켜이 발라 먹는 것이다. 마찬가지로 죽합이나 흥어찜, 마늘대 피클 등 이름만 들어보면 보통집 부엌에서 엄마들이 다 할 법한 메뉴들을 그녀만의 방법으로 재창조한다. 골뱅이무침에 국수를 올려 내었던 메뉴 역시 본인만의 레시피였다. 형제처럼 지내는 사람들의 모임이 있는데 여기에 만들어 내놓았더니 ‘거짓말 하나 안 보태고’ 눈 깜짝하는 사이 동이 났다. 물론 술집이란 곳에 다녀본 사람들이야 흔한 안주 중 하나라고, 뭐 새로울 것 없다고 하겠지만 정작 김춘미 씨는 술은 고사하고 술집 근처에 가 볼 일도 없는 사람이니 그런 술안주가 팔리고 있다는 말 자체가 오히려 신통방통했을 따름이다.



물국수의 매력은 깊은 맛 우려난 육수, 간단한 재료, 탱탱한 면발이다. 지금까지 변치않는 그녀의 원칙이다.

이렇듯 창의적 요리에 도전하는 것을 즐기는 성향이니 국수집 딸내미 출신으로서, 골뱅이무침에 국수 함께 올린 것 말고 또 다른 국수창작품이 당연히 있으려니 싶었다.
“없어.”

짧고 명료한 대답. 의외였지만 국수에 대한 그녀의 철학을 들으니 충분히 이해가 된다. 조선 사람 어느 집에서나 해먹는 국수는 일명 ‘잔치국수’라 하는 물국수와 야채와 고추장 넣어 매콤달콤하게 즐기는 비빔국수다. 요새는 모두들 갖은 고명 올려 보기에도 탐나게들 해서 먹더라마는, 국수는 국수면발 자체가 좋으면 부재료 요란할 필요가 없다는 것이 그녀의 국수 철학인 것이다. 여유가 있다면 사전에 육수만 풍부한 맛이 나도록 우려놓으면 된다. 잔치국수도 보통의 간장양념에 고명이라고는 대파 정도 올려서 먹으면 충분하고 비빔국수 역시 오이나 시원상큼하게 채썰어 올리고 고추장양념 푹 떠서 올려 내면 끝이란다. 달걀고명은 보기엔 좋아도 국수맛에 영향 주는 재료는 아닐뿐더러 텁텁하기도 해서 즐기지 않는다고. 기본에 충실한 것이 제일이다. 다른 음식은 몰라도 국수는 특히 그렇단다. 국수공장집 딸내미의 국수요리에 관한 원칙이다.

예산국수를 만나다.

늦은 결혼 후 전주 나와 살면서 아버지의 대산국수와 맛이 거의 같은 국수를 발견했다. 충청도 예산에 있는 국수공장에서 만드는데 친정 대산국수보다 간이 약간 더 들었기는 하지만 그 옛날 그 국수맛과 다르지 않다고 할 만큼 흡사하단다. 전주 시내에서 20년 넘게 수입코너 <또르르>



친정 대산국수보다는 간이 살짝 약하지만 그 시절 그 국수와 가장 비슷한 예산국수다.

를 운영하면서 그 국수를 찍이나 많이 떼다 팔았었다. 가게 접은 지금은 집에서 먹을 것만 전화주문해서 택배로 받아보는데 물론, 박스로 주문해도 받아서 이집 저집 나눠주고 “노놉 먹다 보니” 본인 부엌 시렁에 남아 있는 것은 하나도 없게 되지만 옛맛 나는 참국수, 좋은 사람들과 즐길 수 있으니 아쉬운 것 하나 없다며 한 번 더 활짝 웃는 그녀다. ‘큰 손’보다도 더 넉넉한 마음이 그녀의 웃음에 배어난다.

<박스처리> -----
남편은 외아들이다. 당연히 시부모님을 모시고 살았다. 시어머니는 음식솜씨가 좋은 분이셨다. 며느리보다 음식솜씨 좋으셨을 시어머니인데, 며느리에게 만들어 달라 요청하는 요리가 하나 있었다. 막내도 유난히 그 음식을 좋아해서 꼭 삼대가 함께 앉아 즐기곤 했었다. 조리법은 라면 끓이기만큼 간단하지만 따뜻하고 깊은 맛은 비할 데가 없다.
입김 호호 나고 불 땡땡 열 것 같은 겨울날엔 더 생각하는 음식이다. 돌아가시고 곁에 안 계신 시어머니가 울컥 그리워지도록 만드는 그런 음식이다.

▬ 묵은김치국수

1. 멸치로 육수를 낸다.
 2. 멸치 육수가 우러나는 동안 국수는 초벌로 삶아 건져놓는다.
 3. 우러난 멸치 육수에 묵은 김치를 넣고 푹 끓인다.
 4. 김치가 아주 푹 익으면 초벌로 삶아 낸 국수를 넣고 한 번 더 푸르르 끓여준다.
 5. 뜨끈한 김이 모락모락 날 때 그릇에 담아 좋은 사람들과 맛있게 나누어 먹는다.
-

내가 제일 좋아하는 것

- 잡채이야기 -



김혜원

전주에서 나서 전주에서 자라고 전주 사람한테 시집갔다. 다른 도에서 살아보고 싶은 소박한 꿈이 생길 정도의 전주토박이다. 잠깐 전주를 떠나 살았을 때가 있기는 했다. 결혼하고 바로 신랑 유학 때문에 미국 미네소타에서 삼년 반 지냈었다. 80년 대였다. 가난한 유학생 부부이니 한국식당이 지천인들 들락날락 할 형편도 아니 되었겠지만 식당이 많지도 않고 딱 두 군데에 불과했다. 그나마 하나는 멀리에도 있었다. 정말 어~찌다 한 번 짬뽕이나 먹으러 가봤을까. 유학생 본분 잊지 않고 공부에 매진하며 밥은 집에서 거의 다 차려먹었다. 시집가기 전까지는 부엌 들어가서 일할 필요 못 느끼고 살던, 언니를 셋이나 둔 막내였다. 그러나 타국살이, 별 수 없었다. 밥이야 밥솥에 맡긴다지만 김치 담아주는 주방기기는 없으니, 도전해야만 했다. 가까이 지내는 유학생 가족에게 김치레시피를 받았는데 쪽지에 적어준 것이 배추 두 포기밖에 해당되는 분량의 양념 즉, 새우젓 몇 국자, 고춧가루 몇 술, 마늘 몇 통 등등 구체적이고 세심한 분량과 순서였다. 해보았더니 괜찮더라. 직접 담근 첫 김치치고는 성공적이었다. 다만 그 이후에도 배추 두 포기 넘는 분량의 김치는 절대 담그지 못했다. 응용을 위한 기본기의 부족이랄까. '절대적인 두 포기' 말고는 아무런 문제가 없었다.

이역만리, 조리를 시작하다

김치 두 포기 담그기를 요리라고 부르는 다소 민망하다. 그럼 그녀의 요리는 언제 시작된 것일까. 그 시작은 햄버거와 샌드위치를 파는 미국식당에서 파트타임 아르바이트였다. 이제 생각해보니 부엌살림의 기본기를 이역만리 타국의 햄버거 가게에서 배우기 시작한 것이나 다름없다. 새벽에 문 열어서 점심까지만 장사하는 집에서 점심나절 세 시간만 근무하는 웨이트리스 아르바이트로 햄버거와 샌드위치의 종류, 그에 따른 재료, 이름은 확 달라도 재료는 그다지 확 다르지 않다는 사실 등을 배우고 깨달으며 아름답도록 성실하게 근무했다. 그때였다. 아주 큰 한국 식당이 하나 문을 열었다. 주변 한국사람의 소개로 '주방장 보조' 자리에 취직이 되었고, 식당의 이름은 '신라'였다.

주방장 보조는 재료 다듬고 썰어 준비해 놓는 것이 주업무다. 아침에 출근하면 갖은 재료들을 싹싹 썰어서 재료통에 각각 채워놓아야 한다. 취급하는 메뉴가 온갖 탕종류부터 분식류, 고기류, 잡채에 탕수육까지 총망라되었으니 썰어 놓아야 하는 재료의 종류와 기법 역시 만만치 않

았다. 그 전까지 손에 부엌칼 한 번 제대로 안 잡아봤었다. 칼질을 어찌하는지도 도통 몰랐다. 그런데도 호기롭게 주방장 보조를 맡았으니, 그녀의 손가락이 겪어낸 험난한 시간들은 이미 예견된 것이었다. 손가락에서 밴드 떨어질 날이 없었다. 그러던 어느 날. 느낌이 달랐다. 스스로 보기에 도마 위에서 칼을 들고 움직이는 오른손의 움직임이 놀랍도록 빨라진 것이다. 식당 '신라'가 미국의 유명 음식프로그램에 소개되어 TV 전파를 탄 후 손님들이 몇 배는 더 몰려들어 장사진을 이루던 날이었다. 바빠서 정신은 쏙 빠질 것 같았지만 전문셰프와 같은 '다다다' 칼솜씨에 스스로가 대견해 입가에 미소가 내려앉았다. 비록 어깨 인대는 늘어났지만 말이다.

사춘기 소녀, 사랑에 빠지게 된 날

미국 유학생 가족들을 보면 안사람이 더 바쁘다. 문화적 특성상 친분있는 사람들끼리 가족모임을 심심찮게 하는데 음식들을 하나씩 만들어 지참하는 '파트락'이 일반적이니, 초대 받았다고 편할 일은 아닌 것이다. 게다가 이 나라 저 나라 사람들 모이는데 김치전을 부쳐갈 수도 없는 노릇. 세계만민 두루두루 잘 먹을 수 있을만한 메뉴 선정이 영 까다롭다. 그래서 그녀는 역사와 전통이 있는 세계인의 음식, '누들'을 준비하기로 했다. 물국수? 설마 비빔국수? 오, 아니다. 세계인 모두의 입맛에 무난할 수밖에 없는 요리. 그렇다. 잡채다.



예상대로 잡채는 인기만점이었고 그녀의 잡채실력은 이후 남편이 교환교수로 아이다호의 한 대학에 근무할 때 더욱 탄탄해졌다. 동료 교수의 가족들과 친근하게 지내면서 그 가족들을 종종 집에 초청해 한국음식을 대접하곤 했단다. 한국음식을 어찌나 좋아하는지 김치국물을 '원샷'하는 놀라운 실력을 보유한 외국인 부부였다. 그 교수의 가족들을 초청하면 어른들이야 김혜원 씨네 먹는대로 차려서 대접해도 아무 문제없는 식성이었지만 그 집 아이들은 김치국물 원샷의 실력이 아니니 세계인의 입맛에 무난한 한국음식을 빠뜨리지 않아야만 했고, 그래서 잡채는 김밥, 불고기 등과 함께 반드시 상에 올랐다. 셀 수 없이 많은 접시의 잡채를 해 내던 시절이었다.

게다가 잡채는 김혜원 씨가 가장 좋아하는 음식이다. 어려서는 잔치집 가서 먹게 되는 잡채가 그저 그랬다. 딱히 좋아하는 메뉴는 아니었다. 그런데 중학생 시절로 기억되는 그 언젠가, 또래의 사촌들이 김혜원 씨 집에 놀러와 하룻밤 자며 놀다 갔던 날이었다. 친정엄마가 잡채밥을 저녁 메뉴로 해주셨는데 시금치를 잔뜩 넣어 방금 버무린 따끈하고 촉촉한 잡채가 세상에 그렇게 맛있을 수가 없더라. 잔치집에서 먹던 식고 붙어있는 잡채와는 맛도 느낌도 천지차이었다. 그날부터 잡채사랑이 시작되었다. 40년 다 되는 세월동안 변심한 적 한 번 없는 지고 지순한 잡채사랑이 시작된 날이었다.

<박스처리> -----

그녀의 잡채사랑에서 비롯된 노하우가 몇 가지 있다. 일례로, 당면은 반드시 물에 불려 놓았다가 쓴다. 식당 ‘신라’의 주방장은 마른 당면을 이틀, 사흘씩 물에 담가두었다고 한다. 당면이 물 다 먹어 소방호스처럼 불어나면 어쩌나 했던 그녀의 걱정과는 달리 말랑말랑한 상태가 된 당면은 더 이상의 물을 흡수하지 않더라고. 당면의 ‘자가절제’를 알게 된 그녀는 그 후 당면 삶기에 아등바등한 적이 없다. 시간 여유 가지고 충분히 ‘폭’ 담가뒀다 건져서 조리 전 한 번만 파르르 삶으면 되었다.

또한 버섯을 넣은 전통적인 잡채와 피망을 넣는 신개념 잡채 만들기와 먹기에도 그녀의 노하우가 반영된다. 이 둘은 궁합 맞는 재료의 차이도 있거니와 먹는 방법도 다소 다르다.

_ 그녀의 잡채

1. 당면을 미지근한 물에 일찌감치 담가둔다. 저녁에 잡채를 할 요량이면 오전부터 담가놓으면 된다.
2. 버섯잡채는 표고버섯, 시금치, 당근, 양파, 파, 돼지고기를 준비해서 재료를 각각 손질해 얇고 길쭉길쭉 채썰어 놓는다. 피망잡채는 표고와 시금치 대신 피망과 맛살을 준비한다. 피망을 넣는 잡채에 표고버섯을 넣지 않는 이유는 재료의 향 때문이다. 피망과 버섯은 둘 다 향이 강해 서로 섞이지를 않는다.
3. 불려놓은 당면은 끓는 물에 파르르 한 번 삶아내어 찬물에 짹짹 헹구어 물기가 빠지도록 받쳐 놓는다.
4. 준비해 둔 채소와 고기를 각각 (향이 약한 재료부터) 볶아내고 시금치는 데쳐서 무쳐놓는다. 이 때 돼지고기는 잘 익혀 볶더라도 채소들은 살짝 익혀두어야 한다. 볶아서 내어 놓으면 다른 재료 준비하는 사이 제 열기에 마져 익어버리기 때문이다. 담뱃 익혀 내놓으면 정작 잡채가 되었을 때는 과도하게 익어버린 채소를 먹게 되는 불상사가 발생할 수 있다.
5. 이렇게 익힌 채소와 고기를 삶은 당면과 함께 큰 불에 넣고 참기름, 외간장, 설탕으로 간 맞춰 버무린다. 마지막에 통깨를 섞어주는데 잡채에는 통깨가 많을수록 맛있다. 아낌없이 뿌려준다.
6. 잡채 먹을 사람 중 어른들이 많으면 버섯잡채로, 따끈하게 낸다. 기호에 따라서는 잡채 면 발마져 따뜻한 것을 선호하기도 하는데 그럴 경우엔 프라이팬에 살짝 ‘튀굴려’ 낸 당면을 사용기도 한다. 이런 잡채는 당면에 ‘뽀’이 든 것 같은 느낌이 난단다. 반면 젊은 사람이나 외국인들을 위한 식탁일 경우에는 피망잡채를 준비한다. 피망잡채는 ‘따끈하지 않게’ 내야 피망의 풍미를 충분히 즐길 수 있다.



표고버섯과 잘 어울리는 시금치를 함께 넣은 ‘전통적’ 잡채



피망과 맛살의 조합이 ‘신세대적’ 느낌을 준다는 피망잡채

변치 않는다, 그 사랑.

지금도 잡채를 한 번 하면 아주 넉넉하게 해서 두 끼, 세 끼 계속 먹는다. 요새날은 당면이 옛날 당면처럼 막 붙지 않는 것 같다. 한 번 할 때 넉넉히 해서 냉장고에 넣어두고 끼니마다 즐기는데, 여기서 또 하나의 노하우가 드러난다. 이미 기름 충분히 먹은 잡채, 덥힌다고 기름 또 두르면 잡채맛이 아니라 식용유 맛만 나는 요리가 되므로, 이때는 프라이팬에 먹을 만큼의 잡채를 놓고 물을 살짝 부어 끓이는 듯 덥히면 된단다. 기름기 마구 돌지 않는, 방금 한 것 같은 잡채를 먹을 수 있단다.

김혜원 씨의 두 딸은 지금 아빠가 공부하던 미네소타 대학에서 각각 학사, 석사과정 중에 있다. 엄마가 요리의 첫 걸음을 내딛은 바로 그 도시다. 그런 사연을 알고는 있는지 모르겠지만, 식당 '신라'가 아직 성업 중인지도 알 수 없지만 가끔은 한국식당을 찾아 김치찌개를 주문할 터이고 한국에서 보내준 밑반찬 꺼내놓은 식탁에서 엄마의 밥상을 그리워도 할 것이다. 어쩌다 잡채를 먹게 될 일이 생기면 '우리 엄마가 짬 좋아하는 음식인데.' 싶은 마음에 울컥할 수도 있겠다. 따뜻하고 감칠맛 났던 엄마표 잡채가 새록새록 떠오르지 않을까 싶다. 분명 그럴 것이다.

추억을 먹는다.

- 고구마순 생김치 -



박미애

“전주 와서 전주사람들 하는 것을 보니 고구마순을 따다가 살짝 데쳐서 절여 김치를 담데.”
박미애 씨가 친정엄마 어깨 너머로 배운 고구마순 김치는 그렇지 않았다.
“나는 안 데치고 생것으로 김치 담아 먹어.”
그래서 그냥 김치가 아니라 ‘생김치’라고 부를 수 있는 것일 게다.

갈치의 추억

부안 태생이고 사춘기까지 그곳에서 보냈건만 바닷가 출신답지 않게 생선이나 젓갈류는 별로 즐기지 않는 식성이다. 고기는 육고기, 물고기 다 별로다. 사실 석포 고향집은 바다보다는 들이 더 가까웠고 넓었다. 바닷물이 혼전만전이지는 않았다. 그래서인지 아닌지 이유는 모르겠고 생각해 본 적도 없지만 어쨌거나 들에서 나는 채소를 훨씬 좋아하는 것은 맞다. 싱싱한 채소면 뭐든지 좋단다. 그나마 유일하게 맛있다, 하며 먹었던 생선요리가 친정엄마표 갈치감자조림이다.

동네에 생선을 팔러 오시는 아주머니가 계셨다. 초등학교 시절까지는 동네에서 그 아주머니를 뵈 수 있었던 것 같다. 빨간 고무 옹박지에 이런 저런 생선 그득 쟁여 담아 마을로 들어오시면 동네 어머니들은 슬슬 대문을 밀어 열고 나오셨다. 이분을 나중에 나중에 다른 곳에서 마주쳤는데, 중학교 때 반친구들이랑 바지락 캐서 팔아 용돈벌이나 좀 하자고 격포에 갔던 날이었다. 얼마나 캐서 팔았는지는 깜깜하게 잊어버렸고 저울에 무게 달고 돈 받던 기억만 그림처럼 남아있다.

“그런데 글썄, 그 갈치 아줌마, 빨간 옹박지에 생선 담아 팔러 오시던 그 분을 딱 마주친 거야. 근데 같이 놀던 중학교 친구가 말하길 ‘우리 엄마야.’ 이러는 거 있지. 이런 유쾌한 우연이 있나 싶어 무척 반갑더라고.”

이 아주머니가 오시면 친정엄마는 꼭 갈치를 사셨다. 박미애 씨가 생선장수 아주머니를 ‘갈치 아줌마’로 기억하는 이유다. 특히 보리나락 벨 때는 어김없었다. 햇감자 막 나오는 무렵이니 갈치 아래 감자 깔고 얼큰하게 지져서 보리 베는 작반들의 샷거리로 내었다. 오뉴월 들일이

천지일 때다. 가끔 국수도 삶아 내었지만 끼니든 셋거리든 갈치감자조림이 훨씬 인기가 좋았다.

그 비싼 갈치를 셋거리로 내었다니, 농사갑부였나 싶다. 놀라 물으니 깔깔 웃는다. 지금이야 갈치 비싸다지만 그 시절엔 아니었다. 오히려 김치찌개에 넣었던 돼지고기가 더 비쌌을 거란다. 돼지고기김치찌개 역시 인기 좋은 셋거리 중 하나였는데 여름철엔 싱싱한 생선 조달받기 어려우니 묵은 김장김치에 돼지고기 송송 썰어넣고 두부 올려자갈자갈 지저내면 모두들 흰쌀밥 한 공기씩은 똑딱이었다. 이야기만 들어도 군침이 넘어간다. 맛있었겠다며 부러워하니 정작 본인은 수저 별로 안 대는 음식이었다. 말했다시피 육류, 어류 즐기지 않는 식성 때문에 돼지기를 있는 김치찌개는 매력이 없었다고. 대신 찬으로 함께 나가던 고구마순 생김치에 열렬히 환호했었다 한다. 지금도 정말 애정하는 반찬이라며, 군침을 꿀꺽 삼킨다.



박미애 씨는 흰살 뽕안 갈치보다 조려진 감자를 더 좋아했다. 그 식성은 지금도 마찬가지다.

고구마순의 추억

고구마순 생김치는 한여름날. 8월에. 밭에서 고구마순을 따다가 소금에 살짝 절인 후 껍질을 벗긴다. 소금간이 살짝 된 고구마순 물기를 꼭 뺀 후 갈아놓은 생고추를 섞어 버무린다. 생고추는 밭에서 잘 익은 놈들을 따다가 액젓을 조금 섞어 등성등성 갈아놓으면 된다. 여기에 다진 마늘, 생강 그리고 고춧가루를 잘 섞어 손질해 놓은 고구마순에 버무려주면 된다. 버무릴 때 부추와 양파를 함께 넣으면 되고 고추를 좋아한다면 빨간 고추, 파란 고추를 어슷어슷 썰어서 섞어도 좋다. 마지막은 늘 그렇듯이 통깨로 마감한다. 이것이 익으면 그렇게 맛이 좋다. 데친 고구마순으로 담은 김치는 바로 먹을 수 있지만 생고구마순으로 담은 김치는 익혀 먹어야 한다. 천만다행, 여름날이라 금방 익는다. 담아놓고 조바심은 하루, 이틀이면 충분하다.



육류는 물론 어류도 그다지 즐기지 않는 식성이다 보니 김치 담글 때도 젓갈은 최소한만 쓴다. 고구마순으로 김치 담글 때도 마찬가지다. 간은 소금에 더 의지하는 편이다. 이렇게 어육류 가리면서 용케 갈치는 드셨나보다 했더니 사실 주로 감자만 골라 먹었다. 무를 넣고 조리는 갈치조림도 갈치보다는 무를 더 즐긴다.

어쨌거나 좋아하는 해도 친정가면 얼마든 먹을 수 있기도 하고 못 먹는다고 크게 아쉬울 일 없

으니 굳이 직접 해먹을 것까지는 없는 음식이었다. 친정엄마 살아계실 때에는 그랬다. 그런데 고구마순 생김치라면 사정이 좀 다르다. 워낙에 좋아하는데다가 친정엄마 하늘 가시고 난 뒤에는 어디서 얻어다 먹을 곳도 없었다. 직접 담그는 것이 유일무이한 해결책이었던 것이다.

“갈치감자조림은 엄마가 해줬던 것과 같은 맛이 안 나더라고. 그랬더니 직접 해먹고 싶은 맘이 안 생겨서 잘 안하고 있지. 엄마가 뭐 특별한 것을 넣지도 않았을 터인데 왜 그 맛이 안 나는지. 재료도 분명 별 거 없이 단순했을 텐데. 남의 집에서도 다 쓰는 그런 재료들로 하셨을 텐데 말이야. 입맛이 바뀐 것인지, 재료가 다른 것인지. 근데 고구마순 생김치는 안 먹을 수가 없네, 내가. 결국 직접 담가서 먹는데 이것도 엄마같은 손맛은 안 나는 것 같아. 우리 엄마 고구마순 생김치 맛은 동네 사람들은 물론이고 일가친척들도 다 인정하는 일품이었는데. 난 그렇게는 안 되는 거 같아.”

그녀의 추억

여러 가지 이유가 있을 것이다. 재료의 맛도 달라졌을 터이고 입맛이 바뀌었을 수 있고 손맛도 같지 않을 것이 분명하다. 하지만 달라지거나 변하지 않는 것이 있다. 남은 사람들의 추억, 가장 좋아했던 음식은 각각 달라도 낮고 소박하지만 따뜻하고 참 맛있었던 밥상에 대한 추억은 한결같다. 박미애 씨에게 그 추억의 연결고리가 고구마순 생김치와 갈치감자조림이고 엄마이 밥상을 추억할 수 있는 또 다른 사람에게는 그들만의 연결고리가 될 음식이 따로 있을 것이다.

생선탕을 유난히 잘하셨던 친정엄마는 객지에서 직장생활하고 있는 큰오빠나 전주 사시는 외삼촌이 오신다고 하면 얼른 곰소에 가서 싱싱한 생선을 사 오셨다. 집에 있는 재료나 밭에서 금방 뽑아 온 채소들 넣어 진하고 개운한 물메기지리탕이나 얼큰시원한 우럭찌개 등을 푹푹딱딱, 금세 해 내놓으셨다. 전주 외삼촌은 친정엄마의 조기탕을 유난히도 좋아하셨는데, 외삼촌 오신다는 전화를 받으시면 친정엄마는 곰소를 향해 바람처럼 달려가 조기를 사오셨고 외삼촌은 밥보다 엄마의 조기탕에 먼저 수저를 대셨다. 지금은 두 분 다 하늘나라에 계신다. 혹 그곳에서 만나셨다면 지금도 정 좋은 남매의 밥상을 그렇게 나누고 계실지 모르겠다. 그리고 지금, 여기에서는 박미애 씨가 엄마의 밥상을 추억하고 있다. 엄마의 어깨너머로 보았던 음식들, 가슴과 입맛이 기억하는 그 음식들을 따뜻하게 추억하고 있다.

기다림이 그에게 왔다.

- 멜라초무침 -



이문옥

십년쯤 되었다. 전주에서 사업을 하던 친구가 갑자기, 고향에 내려가 “마을만들기” 운동을 하겠다고 하더라. 시민단체에서 활동하며 지방정부 예산감시활동을 해온 그에게 마을만들기라는 운동은 밑 빠진 독에 물붓기 같은 문제 있는 사업이었다.

또한 쇠락한 농촌마을의 주민구성이 마음에 거슬렸다. 젊은이들이 도시로 빠져나온 농촌엔 60대도 드물뿐더러 70대가 젊은 축에 속하는데 이제 마흔 들어선 친구가 고향 마을을 살리겠다고 하니. 그리 미덥지 못했다. 그런데 이 친구가 단어도 생소한 힐링마을을 추구한다고 했다. 일본이나 유럽을 다니면서 경험한 결과 앞으로 우리사회는 몸과 마음을 치유하고 소생시키는 힐링이라는 주제가 사업성 있다는 것이다.

효소가 그에게 왔다.

시민단체의 관심과 조언이 필요하다는 친구의 요청에 완주군 구이면 안덕마을에 드나들기 시작했다. 모악산 자락의 남쪽에 위치하여 경치 좋고 시시때때 풍성한 열매가 열리는 계곡이 좋았다. 친구 따라 장에 간다고, 어설픈 조언을 핑계 삼았지만 은근한 목표는 거기에 있었다. 봄 두릅을 시작으로 고사리, 취, 산더덕에 여름 지나면 영지버섯과 개다래, 가을엔 서리 맞은 꾸지뽕과 고염까지. 참으로 풍성했다. 이외에 다른 말이 필요 없었다.

산을 타는 데 쓸 재주라곤 전혀 없는 사람이었다. 하느님이 보우하사 모악산 남쪽 자락은 오르내리기에 험하지는 않았다. 그럼에도 불구하고 참으로 풍성했다. 계절별로 얻을 수 있는 열매들을 가지고 대체의학을 연구하는 마을형님의 도움을 받아 하나씩 효소를 담아 보았다. 봄에는 취효소, 여름에는 개다래, 가을에는 꾸지뽕과 고염 효소. 효소를 담근다는 것은 시간을 기다리는 일임을 알았다. 담가두고 완성되기를 기다리는 시간은 물론, 제철 열매를 얻기 위해 기다리는 시간들 또한 짧지 않았다. 다만 효소의 기능에만 ‘힐링’을 기대하는 것이 아니었다. 얻기 위해 기다리는 시간들 속에서 몸도 마음도 어느덧 안정을 찾아가는 것이다. 치유와 소생을 품은 기다림이었다.

<박스처리> -----

100일 숙성하여 건더기를 거른 후, 각각의 효소별 증상에 맞는 주변인들에게 나눠주는 재미도

쫄쫄하다. 참고로 취효소는 기관지, 개다래는 통풍, 꾸지뽕과 고염은 고혈압과 당뇨에 좋다는 세심한 조언도 잊지 않는다.



개다래 효소

고염효소

꾸지뽕효소

취효소



멜라초가 그에게 왔다.

이 때 즈음이다. 모악산의 특산물인 멜라초를 소개받은 때가. 멜라초라니 얼핏 이름만 들어서는 저기 어디 먼나라에서 건너온 풀인가 싶었다. 본래는 먹으면 잠이 오는 풀이라 해서 '면라초'라고 한데 어쨌거나 멜라초는 산괴불주머니의 또 다른 이름이다.

멜라초는 한겨울 눈 속에서 자란다. 이문옥 씨가 살면서 먹어본 나물 중 최고로 쓴 맛이 나는 나물이었는데, 마을 어른들은 예전부터 한겨울 몸이 나른하면서도 잠이 오지 않으면 이 멜라초 데쳐 먹고, 갈아 먹고, 무침해서 드시기도 했다더란다.

신통하여 인터넷에서 찾아보니 멜라초의 효능이 이미 다양하게 소개되어 있다. 그 중 단연 눈에 띄는 지명이 이문옥 씨가 멜라초와 처음 만난 '안덕마을'이다. 게다가 지금은 안덕마을의 대표 상품으로 자리 잡았다.

멜라초는 겨울산길을 걷다보면 문득문득 마주치게 되는데 길 옆 낙엽이 쌓이거나 눈 쌓인 곳에 불쑥 불쑥 솟아있다고. 성장하면 줄기에 붉은 빛이 돌면서 잎이 뽕족하니 갈라지고 펼쳐져 있어 구분하기 쉬운데, 봄에는 노란 꽃망울들이 바람에 산들 산들, 그 흔들림이 아름다운 풀이란다.

“안덕마을 출신으로 전주 평화동 일성아파트 앞에서 “술아 술아” 라는 가맥을 하는 친구가 있다. 산에서 내려오면 배가 출출해지는데 마을에서 구한 푸성귀나 식재료들을 말기면 세상 어느 곳에도 없는 맛있는 음식으로 변환시키는 요리의 달인이다. 이 친구가 만든 멜라초무침은 단연 최고다. 특히 여름날에는 산에서 내려오면 생각나는 시원한 맥주의 참맛을 살려준다.“

멜라초무침은 지친 몸과 마음을 노곤하게 풀어주어 한여름 더위에도 깊은 잠에 빠져들게 만든다며, 맛은 참으로 깊은데 방법은 껍이나 간단하다고 소개한다. 다만, 기다리는 시간이 조금 필요하단다.

이문옥 씨가 계절마다의 풍성함을 즐긴 시간보다 더 오래 기다려야만 얻어지는 효소들과 본시 가지고 있는 독성과 쓴 맛을 재우고 없애느라 시간 들여야 하는 멜라초는 이런 점이 닳았다. 치유와 안정, 그러니까 ‘힐링’을 위한 먹을 것들인데 보아하니 재료가 전부가 아니라는 거다. 시간 즉, 기다림이 필요한 것들이다. 그래서 매력적이다. 흔히 구할 수 있는 재료들이지만 쉽게 대할 수 없는 음식인 이유다.

이문옥 씨의 이번 겨울도 다르지 않을 것 같다. 담가둔 효소가 제대로 발효되기를 기다리는 속에서 멜라초를 꺾어 평화동에 있는 친구네 가게를 방문할 것이다. 제철 맛은 멜라초로 참기름 고소한 나물 무쳐 안주 삼으며 술 한 잔 기울이는 겨울밤을 따뜻하게 즐길 것이다.

- 멜라초무침

1. 씻어서 깨끗하게 다듬는다.
2. 끓는 물에 2~3분 살짝 데친다. 더 삶으면 줄기와 잎이 흐늘거리져서 식감이 떨어진다.
3. 데친 멜라초를 하룻밤 재워 둔다. 하룻밤 새에 멜라초의 쓴 맛이 가라앉는다. 씹쌀함을 좋아하는 입맛이면 바로 무쳐 먹어도 무관하지만 대단히 씹쌀할 것임을 각오하는 것이 좋다.
4. 물기를 꼭 짜서 참기름, 다진 마늘, 깨소금 등 갖은 양념으로 조물조물 무쳐주면 완성이다.
5. 무침의 색깔을 내기 위해서 혹은 개인의 취향에 따라 고추장과 된장을 약간 섞어 갖은 양념으로 무쳐내도 좋다.



멜라초무침을 준비하면서 씻길로 잠시 셀 수도 있다. 밀가루 조금 가져다가 데친 멜라초 줄기와 이파리 두 세 개 넣고 따끈한 멜라초전을 부쳐 먹으면 이 또한 별미다.

큐피트의 화살처럼

- 시금치김치 -



이상기

1949년 음력 10월생이니 나서 얼마 안 되어 전쟁이 터진 것이겠다. 장차 오빠보다 더 큰 일 하라며 사내 이름 딱하니 지어주신 친정아버지는 경찰을 하고 계시다가 그 일대를 점령한 북한군으로부터 하룻저녁에 변을 당했다 한다. 전쟁은 끝이 나고 어머니의 고난은 시작되었다. 어린 남매 데리고 살 길이 막막하자 어머니는 결국 친정동네로 향했고 친정집 근처에 조그만 방 한 칸을 얻어 세 식구 단출한 살림을 시작했다. 익산 망성이었다.

그 시작은 로맨틱했다.

망성에서는 시집 안 간 이모가 한 집에서 지내는 날이 많았다. 먹고 사는 일 때문에 바쁜 언니 도와 조카들 업어주고 먹이느라 그랬던 듯 싶다. 엄마와 이모 품을 오가며 유년을 보내고 남성국민학교에 들어갔다. 두 살 많은 오빠는 어찌나 공부를 잘했는지 오빠 유명세 덕에 학교 들어가자마자 선생님들이 알은 척을 하시는 통에 어린 마음이 공연히 무거웠던 기억이 선명하다. 왜소한 체구에 십여 리 길 걸여 학교에 다니자니 묵직한 책보가 힘에 부치더란다. 그래서 머리 위에 이고 다녔다. 덕분에 별명이 '이 고 다니는 애'가 되었다. 사학년이 되던 해, 어머니는 육학년 된 오빠의 담임선생님을 가끔 찾아뵈었다. 담임선생님은 이제 막 사범학교 졸업하고 갓 부임한 총각선생님이었다. 오빠의 중학교 진학이 내년이라서 신경을 좀 쓰시는가보다 하고 말았다. 기실 어머니의 속셈은 다른데 있었다. 갓 스물한 살이 된 이모, 오빠의 담임인 총각선생님과 인연을 맺어주고자 큐피트 역할을 자처하셨던 것이다.



인연을 맺어주는 큐피트 화살이 될 수도 있었던 친정엄마의 시금치 김치를 보면 따뜻한 추억에 잠기게 된다.

어머니는 밥반찬을 챙겨 학교에 들르셨다. 총각선생님에게 어찌면 가장 유용했을 '뇌물'이다. 어찌 알았느냐고? 어느 날인가, 하교 후 책보 머리에 이고 귀가하니 어머니가 시금치로 김치를 담고 계셨다. 시금치김치는 이상기 씨도 어려서부터 펍 좋아하는 반찬이었다. 반가운 마음

이 들었다. 늘 소박한 밥상인데 오늘 저녁은 괜찮겠는걸, 생각했단다. 그 날 저녁 밥상에는 시금치김치가 오르지 않았다. 이모와의 만남을 주선하기 위한 '뇌물'로 오빠네 담임에게 전달되었다는 사실은 나중에 알게 되었다. 그 뒤에도 한 두 번, 엄마 손 잡고 오빠네 담임선생님 자취집에 시금치김치 전하러 갔던 기억이 선연하다. 돌아오는 길, 엄마의 웃음과 맑은 하늘과 꼭 잡은 따뜻한 두 손이 지금도 그림처럼 떠오른다고. 그 후부터는 시금치김치만 보면 큐피트의 화살이 떠올라 입가에 웃음이 절로 번진다는 이상기 씨다. 그럴 법하다. 짧은 사연 속에 추억이 가득하다. 그래서 오빠의 담임선생님과 스물 한 살 꽃 같은 이모는 맺어졌을까? 안타깝지만 아니란다. 또 한 번 추억 돋는 웃음이 입가에 번진다.

그렇다면 미소를 부르는 이 시금치김치를 어머니는 어찌 담으셨을까.

배워보니 세상없이 간단하더라. 일단 싱싱한 시금치를 깨끗이 씻어서 물이 빠지게 걸러 놓았다가 밀가루죽을 쑤어서 황석어 젓갈 다린 물을 넣고 고춧가루, 다진 마늘, 통깨 섞어 살살 무친다. 그러고는 대파 갈라 어슷어슷 썰어 함께 버무려준다. 이러면 끝이다. 말로 들으니 간단하기 이를 데 없다.

주로 김치거리 귀하고 시금치가 끝물인 초봄에 역센 시금치를 이용하여 담아 먹었는데 기억을 더듬어보면 한겨울 알포름히 눈 쌓인 밭에서 시금치 뜯던 기억도 생생한 것이, 아마 월동시금치 심어 놓고 겨우내 즐겼었지 싶단다. 요새는 김장 넉넉히 하고 사는 세상이니 김치 모자랄 일도, 김치거리 귀할 일도 별로 없다. 그래서 익은 김치 질려갈 무렵에 담아서 그 신선함을 즐기곤 한단다. 시금치김치는 아주 익은 것보다 덜 익었을 때 맛있으니 조금씩 담아 걸절이처럼 먹어주는 것이



김치 담글 시금치는 잎이 벌어지도록 다 자란 것이 아니라, 아직 연하고 어린 것이 좋다 한다. 겨울 시금치가 김치에 더 좋은 이유다.

좋다는 팁도 함께 알려준다.

엄마의 추억은 그림다.



많은 기억을 불러내는 황석어젓. 직접 담가 쓰진 못해도 여전히 애용하는 재료 중 하나다.

지금은 그 때에 비하면 시금치김치 담그기가 일도 아니다. 시금치는 밭에 나가 추운 날씨, 입김 호호 뱉으며 뜯을 일도 없이 히터바람 후끈한 집 앞 마트에서 얼마든지 살 수 있다. 젓갈도 마찬가지로. 전국 이곳저곳에서 유명하다는 젓갈축제 맞춰 소풍 겸 방문해 일 년은 너끈히 쓰고 남은 만큼 종류대로 사다 놓는다. 어느 때는 직접 담가보고 싶어도 아파트 베란다에서는 엄두가 나지를 않는다. 문득 그 옛날, 어머니가 젓갈 다리던 모습이 어렵풋하다. 여러 가지도 아니었다. 집에서 쓰시던 젓갈은 시금치 김치 담글 때도 사용하시던 황석어젓, 그것 하

나였다.

해마다 늦봄이면 어머니는 황석어를 한 자배기 머리에 이고 장에서 돌아오셨다. 그리고는 깨끗이 손질해서 소금에 짜게 절여 일 년 좀 넘게 그냥 두셨다. 그 시간동안 소금에 절여져 옴팡지게 삭은 황석어를 김장철이 되면 푹 퍼서 물을 붓고 끓이는데 물을 넉넉히 부어도, 그래도 여전히 짹짹했다. 이렇게 끓인 황석어젓을 소쿠리에 면보 겹쳐 걸러냈다. 맑은 젓국만 내는 것이다. 이것으로 김치도 담고 찌개도 끓이고 장아찌도 했다. 새우젓이니 멸치젓이니 쉬이 볼 수도 없던 시절이었다. 유일하게 쓸 수 있는 젓같이 바로 황석어였다.

이제는 시금치도 황석어젓도 지천인 세월이다. 하지만 시금치김치 자본자본 담아 학교를 찾곤 하셨던 친정어머니와 그런 어머니 앞서거니 뒤서거니 하며 함께 귀가하곤 하던 친정오빠를 먼저 좋은 세상으로 보내드리고 나니 오히려 쉽게 담을 수 있는 시절인데도 그렇게 되지 않더라고요, 이상기 씨는 말한다.

아주 오랜만에, 내일은 싱싱한 겨울 시금치 사다가 황석어젓으로 김치 버무려 보아야겠다고 말한다. 시금치나물이라면 질색팔색 하는 중학생 손녀 밥상에 이걸 다룰 것이다, 하고 올려줘 보아야하겠다고. 하얀 눈 위에 푸른 이파리 쭉쭉 내밀고 선 겨울 시금치 밭의 풍경이 자꾸만 떠오르는 밥상이 될 것 같다.

나는 딸이며 며느리이다.

- 돼지고기김치꽃이전 -



이수진

친정엄마는 결혼이 늦어지는 딸을 위해 해마다 초파일이면 연등을 켜고 불공을 드렸다. 청색 홍색실을 묶어 혼인불공을 드리던 해에, 딸은 신랑감을 만났다. 아이러니하게도 시어머니 자리는 기독교회의 권사님. 결혼하면 교회에 다녀야 한다고 강권하는 시어머니를 모시게 된 것은 순전히 부처님의 은덕이리라. 혼기가 짝 찬 나이인지라 딸은 그 이듬해 만며느리자리로 시집을 갔다. 딸의 시집살이는 힘든 것 보다는 오히려 혼란스러웠다. 그도 그럴 것이 시어머니는 독실한 기독교인이고 시아버지는 종갓집 종손으로서 유교적 전통을 고집하시는 분이였다. 딸에게 제사상 앞에서 절을 올리는 것은 익숙한 풍경이었지만 예수의 이름을 찾는 기도 소리는 생소하였다. 가풍이 달라 맘고생을 하던 딸에게 친정엄마는 '여자는 결혼하면 시집의 가풍을 따르는 법'이라고 몇 번이고 타일렸다.

시댁의 가풍 따르기

딸은 시어머니를 도와 1년에 두 번의 제사와 두 번의 명절 차례음식을 준비하였다. 제사음식은 하루만 몸 고생하면 끝이 났다. 그러나 명절엔 차례음식과 가족들 먹을거리도 준비해야하기 때문에 몇 배로 더 힘들었다. 딸은 큰며느리로서 1년에 두어 번 만날까 말까한 가족들이 모이는 자리에 제사음식으로만 밥상을 차려내는 것이 도리가 아니라는 생각을 하였다. 그러나 차례용 음식을 준비하는 것만으로도 시어머니나 딸은 충분히 피로하였다. 게다가 시부모님의 종교적인 믿음에서 오는 충돌로 인하여 집안분위기가 묘하게 흘러 갈 때가 다반사였다. 그럴 때마다 시어머니의 순종으로 위기의 순간이 넘어가곤 하였지만, 가슴 조리며 지켜봐야할 순간은 꼭 있었다. 그 순간마다 딸은 친정에서 보내던 명절이 참으로 그립다. 친정엄마는 오늘도 내가 좋아하는 콩나물 잡채를 하시겠지?

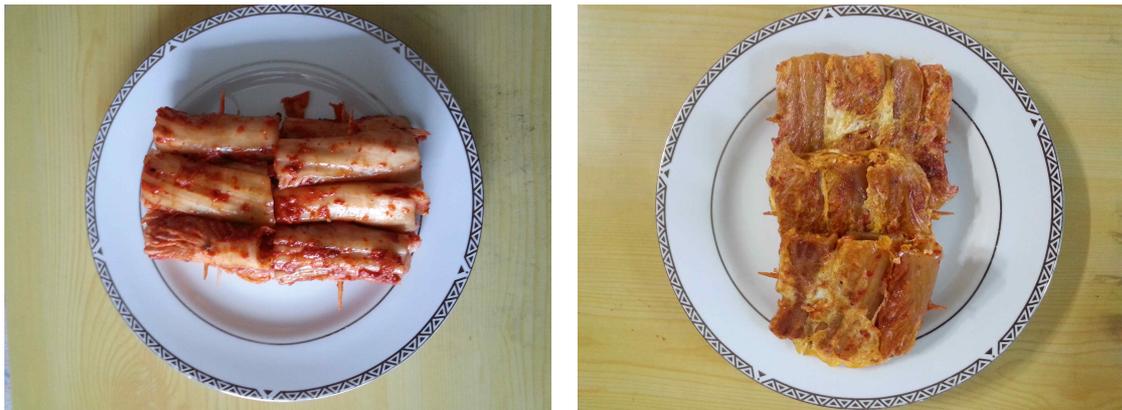
큰집에 가서 제사음식을 준비해놓고 집에 돌아온 친정엄마는 밤이 어두워 저서야 자신의 가족을 위한 명절음식을 준비하였다. 밥반찬을 중심으로 자식들이 좋아하는 음식들로만 명절준비를 하였다. 자식은 넷, 그중 딸 하나가 있어서 툭툭히 엄마의 일손을 도왔다. 자식들이 열광하는 일본식 덴푸라, 큰아들을 위한 파김치, 딸이 좋아하는 새콤달콤 콩나물 잡채, 둘째 아들이 좋아하는 매콤한 명태 코다리 찜, 막둥이가 좋아하는 술찜빵, 그리고 남편이 좋아하는 돼지고기 김치꽃이 등. 명절전날 친정엄마의 부엌일은 새벽 1시가 넘어서야 끝이 났다. 졸음을 참으

면서 엄마를 돕던 그 딸은 영화의 한 장면처럼 면면히 기억해냈다. 맛이 칼칼하고 개운한 돼지고기 김치꽃이. 아빠의 술안주로 딱이었는데.

- 돼지고기김치꽃이



1. 돼지고기는 꽃이 길이만큼 썬다.
2. 소금 후추 마늘 참기름으로 밑간을 한다.
3. 배추포기 김치를 꼭 짜서 꽃이 길이만큼 썬다.
4. 3)의 김치에 1)의 돼지고기를 싸서 꽃이에 끼운다.
5. 4)를 솥에 넣고 찌낸다.
6. 계란 옷을 입혀서 기름에 지져낸다.



돼지고기를 김치에 말아 바로 부치면 고기 익을 동안 김치는 타게 된다. 미리 한 번 찌내는 이유가 여기 있다.

시댁의 가풍 창조하기

기분 좋게 들뜬 목소리로 딸은 친정엄마와 전화통화를 하였다. 엄마가 하던 대로 돼지고기 김치꽃이를 만들었다는 자량이 늘어졌다. 수화기를 귀에 댄 친정엄마의 얼굴에 미소가 번졌다. 이름이 무엇인지 누구에게 배웠는지 알 수 없다는 친정엄마의 답변이 돌아왔다. 준비해야 할 음식이 많음에도 선뜻 맛 좋은 음식을 선보인 며느리 때문에 시어머니 얼굴에도 미소가 번졌다. 살벌하고 냉랭한 분위기를 연출하신 시아버지의 노기 띤 얼굴에도 역시 미소가 번졌다. 이미 시아버지는 돼지고기 김치꽃이에 아끼던 담금주로 명절인사를 하러온 친척과 술잔을 기

울이고 있었다. 입맛 까다로운 시아버지가 “어, 이것 봐라. 허~ 참” 하시며 돼지고기 김치전을 한 접시 더 주문하신다. 한나절을 달려서 오랜만에 집에 온 시동생도 한 마디 거든다.

“형수! 이거 개운하고 칼칼한 맛이 기름진 명절음식보다 나아요. 이름이 뭐예요?”

“그러게요? 저도 이름은 모르겠어요. 어릴 때부터 아빠 무릎위에 앉아 받아먹던 것이라. 요리 법이라는 것도 별 거 없어요. 보아온 기억대로 만들었더니 먹어본 그 맛이 나대요. 아마 어머니 김치 맛이 좋아서 그럴 거예요.”

사실 그녀의 남편은 이 요리의 광팬이다. 결혼하자마자 설명절이 있었기 때문에 일찍이 맛보았던 터라 지금도 처가에 가면 돼지고기 김치꽃이에 소주 한 잔 곁치는 것은 당연한 수순이다.

딸은 친정과 시댁을 잇는 음식의 역사를 만들기로 하였다. 이름은 ‘돼지고기김치꽃이전’으로 선언. 그리고 자신의 용기가 가정의 화합을 꾀하였다는 것에 스스로 만족하였다. 우리나라에서 제일로 흔한 묵은 김치와 돼지고기의 만남. 특이할 것도 어려울 것도 없는 요리법. 음식 하나로 온 가족의 마음이 따뜻해졌으니까 그것으로 되었다. 친정엄마 덕분에 맘여느리 노릇하게 된 딸은 이후로도 줄곧 시집에서 고생스럽지만 즐겁게 ‘돼지고기김치꽃이전’을 만들고 있다. 그녀의 딸도 아빠 무릎에 앉아 돼지고기김치꽃이를 받아먹은 기억을 갖고 있을 것이다.

시간의 맛을 알다.

- 무김장김치 -



전미라

친정도 전주, 시댁도 전주, 본인의 집도 전주다. 남들은 전주서 나고 자랐다면 음식의 달인인 줄 안단다. 물론 어림없는 '선입견'이라고, 딱 잘라 말해준다. 본인은 달인의 경지는 고사하고 음식솜씨 좋다고 자랑할 만한 실력도 아니라고 겸양의 손사래를 친다. 그럼 “그나마” 제일 자신있는 요리가 무어나 물으니 머뭇거리지 않고 김치라고 답한다. 짐작대로 펍 좋은 음식솜씨를 가지고 있음이 분명하다. 그렇지 않고서야 김치가 제일 자신있는 음식이라고는 말할 수 없을 게다.

가장 좋아하는, 무김치



딱 여름 한 철 맛있는 열무와 달리 가을무김치는 겨울 내내 맛있다. 그녀가 무김치를 애정하는 이유 중 하나다.

는 맛이 일품이었다. 김치에는 '맛있다'는 세 음절로는 표현 부족한 각각의 맛들이 다 있는 것이다. 맛있어도 똑같이 맛있는 게 아닌 것이다.

더하고 덜할 것 없이 나름의 매력을 충분히 뽐어내는 '엄마의 김치들'이었지만 그럼에도 불구하고 가장 좋아하는 것이 있기 마련일 터, 그녀에겐 그것이 무김치였다. 여름 알타리무가 아

본인은 “그저 그런 손맛이지만 친정엄마는 달랠”단다. 특히 김치를 잘 담그셨다. 전미라 씨에게 제일 자신있는 음식이 김치인 이유를 짐작하겠다. 배추김치를 기본으로 하고 계절별로 파김치, 갓김치, 고들빼기 등 때 맞춰 담아두는 엄마의 김치는 뭐가 됐든 다 맛있었다. 봄에 담근 파김치는 맵지 않으면서 야들야들했고 여름 알타리무김치는 아삭하고 시원했다. 갓김치는 겨울에 담가서 봄에 먹으면 맛있는데 더 묵혀서 여름까지도 먹을 수 있었다. 특히나 한 여름엔 찬 밥, 시원한 물에 말아 갓김치 한 쪽 퍽하니 올려 먹으면 새콤하게 톡 쏘

나라 늦가을과 초겨울 사이 즈음하여 담그는 김장용 무김치 말이다. 닭이 먼저인지 달걀이 먼저인지 모르겠듯이 맛있어서 좋아하게 된 것인지 좋아하니 맛있게 해주셨던 것인지는 모르겠지만, 큰 무로 담근 김장김치가 그 맛에서는 단연 최고였다. 어쨌거나 그렇게 김치 담그는 엄마 모습을 사철 어깨 너머로 구경만 하다가 덜컥 시집을 갔다. 그녀 나이 스물 셋이었다.

이제 막 소녀티 벗은 젊디젊은 새댁은 이층 양옥집 위층에 보금자리를 마련했다. 아래층엔 서너 살 많은 '아주머니'가 살고 계셨는데 지금이야 언니, 언니 부를 수 있겠지만 그 당시엔 그리되지 않았단다. 서너 살 차이면 까마득히 높아 보였다. 게다가 이 아래층 아줌마는 살림엔 이미 고수였으니 나이 어린 새댁을 바른 주부의 길로 이끌어 줄 스승이 될 자격은 충분했다. 스승을 모셨으니 일단 가장 급한 먹는 문제부터 해결기로 하고 보니, 요리를 두루두루 잘하는 분이었는데 무엇보다 '김치'를 맛깔나게 담그더라. 그래서 새댁은 친정엄마한테 못 배운 김치담기를 신혼집 아래층 아줌마로부터 배우기 시작하였다.

시간에서 우러나는 맛

친정은 마당이 있는 집이었다. 농사일을 하는 집안이 아니라서 배추 한 포기, 무 한 개도 죄사다 먹어야 했지만 담근 김치 보관은 시골 어떤 집 부럽지 않게 잘 할 수 있었다. 김장을 하면 땅을 파고 김장독을 묻는다. 그 김장독 안에 겨우내 일용할 양식이 될 각종 김치들이 차곡차곡 담기었다. 그 옛날엔 이렇게 해두면 봄바람 불기 시작할 때까지 깊은 맛 드는 김치들을 거뜬히 보관할 수 있었다. 그래서 친정엄마는 몇 해 전까지도 김치냉장고 없이 지내실 수 있었다.

그런데 지금은 김장하시면 김치냉장고에 죄다 넣어 두신단다. 오히려 땅 속보다 신선하게 장기보관 된다면, 이유는 알 길 없으나 무김치, 배추김치 묻어두면 냉장고에 보관한 것 보다 더 빨리 시드는 것 같더라고 하시니 처음에 얘기 들었을 때는 무슨 조화 속이나 했었지만 곰곰이 생각해보면 그럴 만도 하겠다는 것이 그녀의 결론이다. 이유는 땅 속이 예전과 같지 않기 때문이다. 지구온난화가 대기 중에서만 진행되는 현상이 아닌 게다. 땅 속도 점점 더워지고 있는 모양이니, 전처럼 신선보관이 되지 않을 수밖에. 그럼에도 불구하고 전미라 씨는 땅에 묻은 김치가 맛은 훨씬 좋다고 장담한다. 신선하게 유지되는 시간이야 김치냉장고가 낫지만 맛은 그렇지 않다고 땅 속의 시간은 냉장고의 시간에서는 우러날 수 없는 무언가가 있는 모양이란다. 요새날 김치냉장고 아무리 잘 나온들 옛날 땅 속에 묻어두었던 김치맛은 못 따라간다면 어려서 학교 다니던 시절, 아삭아삭하게 살얼음 살포시 내려앉은 김장독 속 김치며 동치미를 떠올리면 지금도 군침이 돈다고 말한다.

그렇게 보관한 무김치는 겨우내 그녀의 밥반찬이 되었고 그것은 지금도 마찬가지다. 결혼 후 딸 둘을 낳아 기르고 둘째 며느리임에도 맘며느리처럼 시댁 드나들며 지낸 시간동안 전미라 씨의 김치 솜씨는 늘 수밖에 없었을 터인데 시어머니도 만족하시더냐 물으니, 입이 짧은 분이라며 웃는다. 물론 며느리에 대한 격려 또는 배려 차원에서 맛있다고 말씀은 해주시지만 진심이야 알 수 없는 것이라고. 그나마도 큰 며느리 역할 하는 둘째 며느리이다 보니 명절이나 가족행사 등등에 음식 도맡아 하게 된 것이, 손맛보다는 '시간맛'이 들어서 그런 것 아닐까 싶다고 겸양한다.

음식솜씨의 차이는 재료를 보는 안목과 잘 고른 재료들을 최상의 비율로 배합하는 솜씨에 있다고, 전미라 씨는 말한다. 그리고 이 안목과 솜씨는 어느 정도 타고나기도 할 터이나 어쨌든 직접 해봐야 알게 되고 늘게 되는 것이라고, 전미라 씨는 한 번 더 말한다. 이것이 바로 그녀가 말한 ‘시간맛’이지 싶다.

<박스처리> -----

보통은 무를 씻은 후 3등분 내지 6등분해서 소금에 절인다. 전미라 씨 역시 그리했었다. 그런데 몇 해 전 시댁 형님이 하시는 방법을 보니 무를 통째 간하고 양념 전에 자르더라. 이렇게 하면 무 속까지 소금 간이 배지는 않는다. 그러나 무가 훨씬 아삭하게 오래간다. 그 뒤로는 이 방법을 쓴다. 겨울 한 철 내내 함께 해야 할 찬이므로 당장의 맛보다는 오래가는 아삭함이 더 좋기 때문이다. 이 역시 시간을 염두에 둔 노하우다.

- 무 김장김치

1. 무를 씻어 통째로 소금 간을 해둔다.
2. 간이 배면 맑은 물에 행구어 4등분 내지 6등분 한다.
3. 김치 양념은 가자미 액젓과 새우젓에 고춧가루, 마늘, 생강, 쪽파를 섞어 만든다.
4. 잘라둔 무에 양념을 꼼꼼히 버무리고 마무리는 통깨로 해준다.



씻은 무를 자르기 전에 소금간을 해둔다. 소금간이 무에 밴 후 행구어 잘라 나누면 된다. 양념에 들어가는 새우젓은 친정엄마가 직접 담그신 것을 사용했다. 좋은 새우젓은 시원하고 개운하다. 친정엄마의 새우젓이 그렇다.

김치 양념은 멸치액젓 또는 까나리액젓이 일반적이다. 전미라 씨도 멸치액젓으로 김치를 담갔었다. 그러다가 가자미액젓이 맛있다는 얘기를 어디선가 듣고 시험 삼아 써보니 본인 입맛에 훨씬 좋았다. 시원하고 깔끔한 느낌이 들더라고. 그 후 액젓은 늘 가자미액젓을 쓴다. 올해도 변함없이 가자미 액젓으로 김장을 했다. 그리고는 서울서 직장생활 하고 있는 딸들에게 배추김치, 파김치, 무김치를 싸 보냈다. 며칠 전, 입맛 까다로운 큰 딸 아이에게 전화가 왔더라. 잘 받아서 먹고 있다고. 그리고 올해 무김치가 제일 맛이 있다고.