

전주음식이야기 2016

전주음식이야기 2016 ©

진북문화의집 특성화사업 - 전주음식디미방#3

글쓴이 | 박진이

발행일 | 2016년 12월 1일

펴낸곳 | 진북문화의집

펴낸이 | 한천수

주 소 | 전주시 덕진구 팔달로 340-30(진북동 364-7)

전 화 | 063.275.0186 팩 스 | 063.271.0187

이메일 | jb_cc@hanmail.net 홈페이지 | <http://jinbuk.jjcp.or.kr>

디자인 | Ji DESIGN(<http://jidesign.co.kr>)

※ 이 책자는 전주시 보조금으로 제작되었습니다.

※ 이 책자에 수록된 원고는 진북문화의집과 글쓴이의 허락없이 무단 전재나 도용할 수 없습니다.



여름과 가을을 지나면 / 7

열무김치 _ 음식은 개미가 있어야지

콩국수 _ 엄마의 세상과는 다른 세상을 살아가

닭국 _ 시어머니가 물려주신 꽃각시 비책

소고기열무국 _ 며느리가 반한 시어머니의 깊은 맛

개장국 _ 복날 보양식의 으뜸

장떡과 고추장찌개 _ 비가 오면 생각나는 청주 떡의 삼삼하고 짭조름한 맛

콩죽수제비 _ 폐백 음식 고수의 손맛

한련화샐러드 _ 꽃샐러드 한 접시에 추억을 담아

콩나물돼지불고기전골 _ 국물이 자박자박한 전주식 돼지불고기 요리

꽃게장 _ 재료가 반, 흥이 반

코다리조림 _ 무엇이든 다 주고 싶은 엄마의 마음으로

겨울, 다시 봄 / 67

소양곰탕 _ 지나간 시절을 되새김질 하다

조기전 _ 사진처럼 선명하게 남은 기억

고구마말랭이 _ 외할머니가 만들어주신 쫄깃한 시간의 기억을 더듬다

참쌀부꾸미 _ 보기에 좋은 것이 먹기에도 좋다

감주 _ 식혜라고 부르든 감주라고 부르든

김장아찌 _ 너만 장아찌? 나도 장아찌!

도토리묵말랭이무침 _ 시간을 햇볕에 말리다

토란잎나물 _ 그 마음을 사랑이라 부르면 안 되나

바지락죽 _ 사라진 갯벌의 기억과 함께



여름과 가을을 지나면

열무김치 _ 음식은 개미가 있어야지

콩국수 _ 엄마의 세상과는 다른 세상을 살이라

닭국 _ 시어머니가 물려주신 꽃각시 비책

소고기열무국 _ 며느리가 반한 시어머니의 깊은 맛

개장국 _ 복날 보양식의 으뜸

장떡과 고추장찌개 _ 비가 오면 생각나는 청주 덕의 삼삼하고 짭조름한 맛

콩죽수제비 _ 폐백 음식 고수의 손맛

한련화샐러드 _ 꽃샐러드 한 접시에 추억을 담아

콩나물돼지불고기전골 _ 국물이 자박자박한 전주식 돼지불고기 요리

꽃게장 _ 재료가 반, 흥이 반

코다리조림 _ 무엇이든 다 주고 싶은 엄마의 마음으로

음식은 개미*가 있어야지

열무김치



소영진

“음식이란 건 일단 눈과 입으로 먼저 배우고 나중에 손으로 익히는 거잖아. 그런데 나는 눈으로 보고 입맛도 대충 익혔는데 막상 손맛을 배우는 시기를 놓쳐버린 것 같아. 내가 음식을 제대로 배워야겠다고 마음먹었을 때는 이미 늦었다고. 결국 엄마의 손맛은 배우지를 못하고 겨우 흉내만 낸다고나 할까?”

영진 씨의 아쉬움이 묻어나는 말에 수궁이 간다. 집안에서 막내였던 영진 씨는 제대로 음식을 배워본 적이 없었다. 한창 클 나이에 언니가 엄마를 도왔고 커서는 본인 앞가림에 바빴다가 결혼하고 얼마큼 살다보니 음식이라는 게 할수록 점점 어려워지더라고 했다. 반찬 가짓수만 늘어놓는 밥상보다 한두 가지라도 먹고 나면 흠족해지는 그런 밥상을 차리고 싶어졌던 것이다.

“이런 마음이 일찍부터 들었더라면 좋았을 텐데. 사람들은 다들 왜 그 모양일까? 한 발 늦게 깨달아서 후회를 해. 나도 엄마 건강하셨을 때 틈틈이 배워두었으면 오죽이나 좋았을까.”

영진 씨의 친정엄마는 10년 전부터 파킨슨병을 앓고 계신다. 도시인보다 시골에 계신 노년층에서 발병빈도가 높다는데 뚜렷한 원인을 알 수도 없어서 치료가 어려운 질병이라고 했다. 몸을 가누기 힘들어진 친정엄마. 그래서 그토록 좋아하는 친정엄마의 열무김치도 이젠 맛볼 수가 없다. 영진 씨가 기를 쓰고 흉내를 내어도 엄마의 손맛은 딱 떨어지게 풀리지 않았다. 얼렁뚱땅 덤빈다고 해서 되는 맛이 아니란 걸 안다. 시간을 두고 숙성을 해야 맛있는 음식이 있는 것처럼 시간을 두고 실패를 거듭해야 감이란 걸 잡게 되고 손맛이 생겨나리라는 것을. 그 길에 친정엄마가 길러잡이를 해주면 더 잘 할 수 있지 않았을까 하는 미련이 마음 한자리에 미련스럽게 사라지지 않는 영진 씨다. 꼭 엄마의 손맛 뿐 이랴. 어느새 85세가 된 친정엄마와 함께 할 시간이 그리 길지 않음을 헤아리고 있는 지금이 안타까워서일 게다.

친정엄마는 남원으로 시집오기 전까지 외할머니의 공간을 도맡아 관리하셨더라. 많지 않은 나이에 집안 살림을 도맡을 정도로 셈이 빠르고 영리해서 외려 피해를 본 것은 친정엄마였다. 외갓집은 임실군 삼계면에 있었는데 남원에서 길을 잡다보면 오수를 거쳐서 가기가 쉽기 때문에 어린 시절 내내 오수군에 떨어있다고 착각을 하곤

*개미
보통은 감칠맛에 비유된다. 맛에 있어서 보통 음식맛과는 다른 특별한 맛이 난다는 뜻으로 전라도 지역에서 사용되고 있는 말이다.

음식도 사람도 개미진 맛이 있어야지

했다. 삼계면은 박사골이라고 이름이 날만큼 교육열이 대단한 지역이었다. 당시에 외할아버지가 장사로 큰돈을 벌어서 외갓집은 무척 부유했었는데, 외삼촌은 공부하라고 유학을 보내고 그 큰살림은 엄마가 도맡아 하느라 상급 학교에 다니질 못했다고 했다. 그런 일들이 외할머니 마음에 미안함으로 쌓여서 그랬는지 외할머니는 시집간 딸집에 다니러오면 끼고 왔던 쌍가락지를 살짝 빼놓고 가기도 하고 처갓집에 다니러간 사위에게 소를 몰러 보내기도 했다는 이야기를, 어려서 기억 못하는 영진 씨에게 큰언니가 심심찮게 들려주었다고 했다. 그래도 그 큰살림을 도맡아 하다가 시집을 와보니 소꿉장난 같았던 신희살림은 살림도 아니더라고 했던 엄마의 말씀은 지금도 기억이 난다고.

영진 씨가 좋아하는 엄마의 음식은 주로 여름철 음식이다. 워낙 굵고 끓이는 것보다 생생한 맛을 좋아하는 탓에 텃밭에서 막 따온 재료로 만든 싱싱함이 가득 담긴 음식이 주로 기억난다고 했다. 때가 되면 오이냉국을 뒤져서 막 따온 오이를 어스어스 썰고 상추나 부추는 손으로 푹푹 끊어 넣고 고춧가루를 갠 양념장에 휘리릭 버무려 내던 야채 모듬 겉절이, 밥 뜸을 들일 때 스르릉 가마솥뚜껑을 밀어열고 밥 위에 얹어서 찌낸 가지를 찬물에 손을 적셔가며 쪽쪽 찌어서 양념장에 조물조물 무쳐내던 가지나물, 확독에 찬밥 한 덩이를 넣고 고추를 갈아서 만들던 매운 열무김치까지 엄마 손끝에서 만들어지던 여름 음식들은 싱싱함이 가득했다.



〈겉절이〉



〈가지나물〉



〈호박잎 찜〉

“음식은 첫째도 둘째도 개미가 있어야지. 음식도 그렇고 사람도 그렇고 개미가 없으면 맛도 안 나고 사람 꼴도 아닌 것이다.”

친정엄마는 음식을 만들 때마다 개미가 있어야한다는 말을 달고 사셨다. 술하게 들으며 삶의 방식 안에서 저절로 알게 되는 말의 어감이란 건 참으로 신기했다. 설명하라고 하면 정확하게 뜻을 짚어주지는 못하지만 분명히 알고 있는 말. 동년배의 같은 전라도 사람이라도 개미란 말의 어감을 이해하지 못하는 사람들이 많았다. 알아듣지 못하는 사람에게 설명하는 일은 또 얼마나 어려운 일인가. 시간이 갈수록 이 말은 점

직접 달인 액젓과 고추씨를 넣은 열무김치

점 사라져갈 것이다. 친정엄마의 음식 맛을 기억하는 사람들이 점점 줄어들 수밖에 없는 것처럼.

친정엄마가 담근 열무김치의 개미는 젓갈과 고추씨가 한몫을 했다. 영진 씨는 어렸을 적부터 젓갈 달이는 냄새에 익숙했다. 친정엄마는 시장에서 소금에 절여진 잡것을 사다가 한동안 숙성이 되도록 두었던 것을 봄이 되면 달여서 액젓으로 걸러내었다. 마당 한가운데서 커다란 솔 가독 젓갈이 담겨져 몽근히 달여지는 동안 온 동네에는 젓갈 냄새가 진동을 했다. 영진 씨 집뿐만이 아니라 그맘때쯤이면 집집마다 마당 어느 한 쪽에 솔을 걸고 젓갈이나 장을 달이느라 분주했고 품앗이 하듯 서로 간을 봐주며 ‘올해 이 집 김치는 참말로 개미지겠다’며 추가해주는 일도 빠뜨리지 않았다. 그렇게 만들어진 액젓은 한 해 동안 거의 모든 김치에 스며들어 감칠맛을 내는데 집집마다 걸러낸 액젓의 맛이 다르다보니 김치 맛도 집집마다 제각각일 수밖에 없었다. 지금처럼 공산품으로 맛이 규격화된 액젓을 사용하고서는 옛 맛의 복원을 꿈꾸는 것이 무리일 수밖에 없는 것이다.

열무김치를 담글 때는 주로 마른 고추를 물에 불렸다가 확독(돌확)에 갈아서 썼는데 영진 씨의 친정에서는 노란 고추씨를 빼내지 않고 함께 갈아서 썼다. 마른 고추의 꼭지를 떼고 푹푹 손으로 동강내어 물에 깨끗이 씻어 건져두면 표면에 묻은 물기가 스며들면서 뽀뽀한 고추를 부드럽게 풀어주었다. 고추를 손질할 때 대부분의 사람들은 고추의 배를 갈라서 고추씨를 털어내고 마는데 친정엄마는 샛노란 고추씨가 함께 들어가야 시원하고 칼칼한 맛이 배가 되어서 개미진 김치 맛이 난다며 고추씨를 함께 불려서 사용했었다. 고춧가루를 뺏을 때도 고추씨는 따로 거두어서 가루로 뺏아두었다가 된장에 섞어서 맛을 돋우었고 찌개나 반찬에도 양념으로 사용했다. 외갓집이 있는 임실(삼계는 임실군에 속한다)은 오래전부터 고추로 유명한 지역이다 보니 고추를 활용하는 방법에도 탁월했던 것 같다. 친정엄마도 외갓집에서 하던 방식을 그대로 전수받아 우리들에게 맛으로 보여준 것이리라 짐작한다.

확독에 빨간 고추와 샛노란 고추씨, 반들반들 윤이 나던 미늘 한 줌과 코골을 톡 쏘는 생강 한 톨, 하얀 찬밥 한 덩이를 넣고 봄에 달여서 내려놓은 액젓을 촉촉하게 부어 득득 갈아대면 찰지게 퍼지던 매콤하고 짭조름한 냄새에 입안에서는 벌써부터 침이 고이곤 했다. 일반적으로 여름김치는 김장김치에 비해서 젓갈을 많이 사용하지 않고 새우젓으로만 담그는 경우도 많은데 비해, 친정에서는 액젓과 새우젓을 같이 사용했었다. 또한 김치를 담글 때는 찹쌀이나 밀가루로 풀을 쑤어 넣어 양념에 윤기를 더하고 김치의 발효를 좋게 하기 마련인데 열무김치만큼은 풀을 쑤어 넣는 것 보

다 찬밥 한 덩이를 갈아서 넣는 것이 풋내가 강한 열무의 성질을 누그러뜨리며 은근하게 단맛을 풀어내는 비결이었다. 물론 재료를 한데 모아 확독에 갈아 만드는 방식은 기계를 돌려 갈아 쓰는 방법에 비해 형언할 수 없는 깊은 맛을 간직하고 있는 것도 사실이다. 기계는 일정한 속도와 힘으로 잘게 부수는 것에 가깝지만 확독에 갈아내는 것은 불규칙한 힘과 리듬으로 짓이겨서 즙을 밖으로 짜내는 효과를 준다. 기계로 갈아내는 것은 순간적이지만 확독에 사람의 힘을 들여 갈아내는 것은 상당한 수고와 시간을 들여야 한다. 그렇게 소요되는 시간동안 양념들끼리 서로 어우러지고 스며들어 최고의 맛을 준비할 수 있었던 것이다.

열무김치 담그는 법

1. 열무는 손끝에서 팔꿈치 길이를 넘지 않는 연한 것으로 준비한다. 열갈이배추를 섞어서 준비해도 좋다.
2. 마른 고추는 꼭지를 떼고 씨와 함께 씻어서 불려 둔다.
3. 열무와 열갈이배추는 소금으로 간을 할 때 시농만 하듯이 살짝 절여서 헹구어 건져둔다.
4. 동확(믹서)에 불린 고추와 씨, 생강, 마늘, 찬밥 한 덩이를 넣고 액젓과 약간의 물을 넣어 가며 간다. 고추씨는 잘 불리지 않으면 갈리지 않으므로 믹서를 사용할 때 특히 주의해야 한다.
5. 큰 그릇을 준비해서 간 양념, 다진 새우젓, 대파, 홍고추, 풋고추를 썰어 넣고 절인 열무와 열갈이배추를 넣어 살살 뒤적여 버무려 낸다. 절일 때는 소금물을 만들어서 살살 흘뿌려 주는 것이 좋다. 급하게 하느라 간을 세게 하면 채소에서 쓴맛이 나고 질겨진다. 여름 채소는 풋내가 강하므로 손맛을 세게 해서 뒤적이면 낭패를 보기 쉽다. 큰 그릇에 담아 살살 뒤적여 버무려 낸다.
6. 간이 맞으면 통깨를 술술 뿌리고 용기에 담아 냉장고에 보관한다. 여름철이면 실온에서 하루면 익게 되므로 생김치를 먹고 싶으면 바로 냉장고에 넣어야 한다.



이주현

어른 흉내 내다가 콩국물에 반한 콩새

엄마의 세상과는 다른 세상을 살아가

콩국수

여름 벌미 가운데 빠지지 않는 음식 중의 하나는 콩국수다. 뽕알게 드러난 콩국물의 빛깔은 어떤 군더더기도 없이 순정하기만 하다. 얇게 채 썰린 초록의 오이가 콩국물 아래 웅크린 국수사리 위에 욕심 사납지 않게 놓여 있다. 콩국수는 그걸로 족하다. 더 이상의 치장은 콩국수의 본질을 흐리게 한다.

주현 씨는 여름이 되면 습관적으로 콩국수를 찾는다. 콩국수 몇 그릇은 비워주어야 여름 더위에 휘둘리지 않고 지낼 수 있다고 했다. 사철 먹자고 들면 못 먹을 일도 아니지만 여름 한철 먹는 맛이 나머지 계절을 다 휘어잡을 만큼 입에 달고 몸에도 잘 받았다. 기계도 가끔 기름칠을 해야 잔고장 없이 잘 돌아가기 마련이다. 사람에게 기름칠이랑 게 달리 있지 않다. 시시 때때로 먹고 싶은 음식을 먹고 휴식을 취하는 일이 그러하다. 소소한 것이라도 먹고 싶은 음식을 먹었을 때는 신바람이 난다. 젊으나 늙으나 관계없이 신바람이 나면 틀에 박힌 생각이나 행동에 경계가 느슨해지고 여유로워진다. 먹는 음식 하나라도 사람이 하는 행동에 억지가 좋고 자연스러움이 살아난다는 것이 주현 씨의 생각이다.

주현 씨가 처음부터 콩국수를 즐겼던 것은 아니다. 어렸을 때는 주로 콩국물만 먹었다고 했다. 처음엔 그저 국수사리도 없이 소금 간만 살짝 친 콩국물을 대접으로 한 가득 마시던 어른들 흉내를 내던 것이 먹다 보니 진한 콩국물의 고소한 맛을 알아버린 것이다. 모양새는 그저 대접 안에 담긴 콩국물이지만 그것을 만들어내는데 들이는 시간과 땀은 보양식을 만드는 것과 별반 차이가 없었다. 친정엄마는 여름이면 수시로 콩국물을 넉넉히 준비하곤 했는데 콩이라면 뭐든 좋아해서 콩새라는 별명을 가진 주현 씨는 말할 것도 없었고 더위에 지친 식구들에게도 든든한 간식이 되어주었다고 한다.

사실 엄마 품을 떠나서는 콩국물만 먹을 수 있는 데가 흔하지 않았던 탓에 콩국수를 사먹었다가 맞는 표현이라고 했다. 주현 씨가 고백하기를 본인은 음식 만드는 일을 그리 즐거워하지 않는다 했다. 일에서 성취감을 느끼고 공부하는 것도 좋아하지만 살림을 맏시 있게 하거나 음식을 차려내는 일에는 흥미를 느끼지 못한다고. 그래서 콩국수도 엄마가 해준 것처럼 집에서 해먹는 일은 좀처럼 없다고 이실직고 하였다.

엄마의
세상과는
다른 세상을
열어가기를
바라는
마음으로

조금만 밖으로 움직이면 숨씨 좋은 콩국수 집은 도처에 많으면서.

주부로써 음식에 대한 열정이 살짝 모자란 것을 굳이 변명 하자면 친정엄마의 영향도 컸다. 친정엄마는 농사짓는 집 치고는 드물게 되도록 자식들에게는 집 안팎의 일을 시키지 않고 키웠다고 한다. 성인이 되면 지치도록 해야 할 일을 미리부터 설익은 손으로 애써 고생하며 할 필요가 없다는 것이 친정엄마의 생각이었다. 그래서 농사짓는 집 딸로 자리면서 제대로 된 들일을 거들어본 적도 부엌일을 작심하고 해본 적도 없었다. 덕분에 자리면서 멀끔한 차림새나 촌아이들 치고는 해사한 낮빛을 하고 있어서 아버지가 공무원이시냐는 소리는 여러 번 들은 적이 있었다고 역시나 해사한 낮빛으로 웃으며 전했다.

할머니는 이런 친정엄마의 양육방식을 못마땅해 하셨다. 주현 씨가 초등학교 6학년 때, 가끔 서울에서 남원을 오가던 할머니가 아예 남원으로 내려와 살림을 합쳤는데, 할머니의 생각은 엄마와 달라서 친정엄마와 할머니 사이에서 아슬아슬 눈치작전을 하는 일도 생기고 했다. 할머니의 엄명에 바구니와 호미를 가지고 밭에 따라가서 풀을 뽑아 본 적도 있긴 했다. 그러나 대부분 엄마의 비호 아래 일요일에도 도시락을 챙겨 들고 학교에 가서 실컷 놀다가 심심하면 공부를 하고 저물녘에 집에 돌아오곤 했다. 한마디로 땀벌에서 그을릴 일없이 편안한 어린 시절을 보냈었다.

친정엄마가 자식들에게 일을 시키지 않은 것은 나름 그만한 이유가 있었다. 아이들은 아이들 나름대로 놀아야 할 시간이 필요하고 해야 할 공부가 있으니 나이에 맞는 일을 하면 된다는 것이었다. 당신의 자식들이 살아갈 세상은 더 새로워진 세상일 것인데 여자라고 해서 옛날 방식에 얽매어 살 필요가 없으니 새로운 공부를 하고 재미나게 살아야 한다고 했다.

친정엄마는 시집오기 전까지 힘든 일은 거의 해본 적 없는 부잣집 막내딸이었다. 보릿고개가 닥치면 외할머니가 공간 문을 열어놓고 찾아오는 사람들에게 양식을 꾸어주는 일이 다반사였을 만큼 남원 주천면에서 떠르르 하던 부잣집이었다고 했다. 그러나 시집을 와서 해보지 않았던 농사일은 쉽게 엄두가 나지 않아 실수투성이였고, 그때마다 친정엄마는 동네 사람들의 입방아와 할머니의 탐탁치 않아하던 눈길을 치마폭에 고스란히 받을 수밖에 없었다고 했다. 친정엄마에게 시집살이는 고단했다. 중매쟁이의 '있는 집 자손'이라는 말만 철썩 같이 믿고 시집을 왔더니 '있는 집'이라는 말을 어디다 붙여야 할지 무색할 형편인 것도 속았다는 기분을 떨쳐버릴 수 없었다고 했다. 그러나 말을 부풀려 중매를 서게 한 할머니와 원만한 사이가 되기까지는 적잖은 시간이 필요했을 것이다.

당신의 처지가 그러하니 딸들은 잘 가르쳐서 새로운 세상에 나가 엄마와는 다른 삶

무더위를
달래주던
콩국수

을 살게 되기를 비랐다. 적어도 여자 팔자는 뒤엎박 팔자라는 말에서 놓여나길 간절히 원했던 것일 게다. 시간이 약이라고 일은 차츰 손에 익어 친정엄마도 농사꾼의 아내로서 제 역할을 다 해내었다. 아무리 못하는 것도 시간이 지나고 제 앞에 닥치면 해내기 마련이라 어린 자식들에게까지 손에 맞지 않는 일로 고생시키고 싶지 않았던 친정엄마 덕분에 주현 씨의 어린 시절은 안온할 수 있었다.

엄마의 부엌엔 가마솥과 두 개의 양은솥이 걸린 부뚜막이 있었다. 그때만 하더라도 나무를 때서 밥을 짓고 국을 끓이는 게 일상이었다. 쌀을 앉힌 가마솥에서 밥물이 끓어 넘쳐서 검은 빛의 가마솥에 눈물 자국처럼 하얀 얼룩이 지면 잘 빨아놓은 행주로 날래게 훔쳐내어야 솥이 반질반질 윤기가 났다. 지푸라기나 솔가리, 마른 콩대와 같은 땀감을 때고 나면 가벼운 불티가 날아올랐다가 먼지처럼 내려앉기도 했는데 수시로 닦아내지 않으면 재가 내려앉은 불쌍사나운 부엌이 되기 십상이었다. 여름날엔 부뚜막 아궁이에 불이 들어가면 방바닥이 데워져서 잠을 자기가 힘들었는데, 그럴 때는 마당에 쇠로 만든 아궁이를 두고 솥을 걸거나 곤로를 사용하곤 하였다.

콩국수를 만들기 위해 콩을 삶는 일도 주로 마당에서 이루어졌다. 주로 여름철에 먹는 음식이다 보니 최대한 집안으로 열기가 스미는 것을 피해서 일을 하게 마련이었다. 미리부터 함지박에는 씻어 일어난 콩이 물에 담겨 불려지고 있었는데, 충분히 불려진 콩을 건져 솥에 넣고 물을 붓고 거품이 푸르르 끓어오르도록 삶아냈다. 콩은 너무 삶으면 매주 냄새가 나고 덜 삶으면 콩 비린내가 난다고 했다. 친정에서는 주로 노란콩(백태)을 사용했는데 요즘 음식점에서는 쥐눈이콩이나 서리태를 사용하는 경우도 종종 보았다. 삶은 콩은 수돗가에서 껍질을 걸러내고 옆에 있던 확독(독확을 남원에서는 확독이라고 불렀다.)에 넣고 주먹만 한 돌로 커다랗게 원을 그리듯이 문다가며 곱게 갈았다. 친정엄마가 확독에 한 바퀴씩 원을 그릴 때마다 '처룩처룩' 소리를



반들거리는 면발 위에 오이채를 얹은 먹음직한 콩국수

내며 콩이 갈리면서 엄마의 어깨와 구부린 등이 리듬을 타듯 출렁거렸다. 믹서같은 전동식 블렌더가 갖춰지지 않았을 때는 모든 일에 사람의 힘이 보태져야만 했다. 물 없이 뺨을 때는 절구가 사용되었고 물을 넣어서 갈아낼 때는 돌확이나 맷돌이 주로 사용되었는데 혼자서 일을 해치우기엔 돌확을 사용하는 쪽이 간편했던 것 같다.

수돗가에는 마중물을 붓고 펄프질을 해서 물을 뺐어 올리던 코끼리 코를 닮은 수동 펄프가 있었다. 주현 씨는 친정엄마가 콩을 갈면 옆에서 물을 부어주거나 펄프질을 하면서 맴을 돌다가 친정엄마의 작업이 다 끝나면 돌확에 남은 찌꺼기를 씻어내는 일을 하고 했다. 가끔 콩을 갈아보고 싶어 하는 주현 씨의 맘을 흰히 들여다본 친정엄마는 빨간 고추를 갈 때면 맵고 손 다친다며 옆에는 얼씬도 못하게 했었는데 일부러 콩 한 숟가락 정도를 남겨두었다가 갈아보라고 돌확에 넣어주기도 했다.

공국물을 만들 때는 물의 배합이 매우 중요해서 공국물이 너무 걸쭉하면 공죽과 다를 바 없었고 너무 묽으면 벌컥벌컥 마시기 좋은 두유가 되어버리고 말았다. 공국물은 목 넘김이 좋아야 했지만 물처럼 술술 넘어가서는 안 되었다. 한 모금 들이킬 때마다 입안에서 잘잘한 입자들이 구르면서 콩의 고소한 풍미가 한껏 우러나야 했다. 그러려면 콩을 갈 때 물을 한꺼번에 많이 넣지 말고 조금씩 섞어 가면서 농도를 보는 것이 좋았다. 친정엄마는 계량컵 하나 없이도 그 경계를 넘지 않고 맛있는 공국물을 만들어 내었다. 공국물이 만들어지고 나면 국수를 삶아서 차가운 물에 헹구 채반에 건져 두었다가 그릇에 담고 간을 한 공국물을 부어서 오이채를 얹어내면 먹음직한 공국수 한 그릇이 만들어지는데 친정에서는 공국수보다 간편하게 먹을 수 있는 공국물을 더 즐겨 마셨다. 좀 달달하게 먹고 싶을 땐 설탕을 조금 넣어서 마시기도 했다.

여름이면 더위에 몸이 지치지 않도록 종종 이 번거로운 일을 기꺼이 했던 친정엄마가 대단하게 느껴진다 고 했다. 어릴 때는 먹고 싶은 마음에 만들어 달라고 조르기도 했는데 주부가 되어보니 믹서기 하나도 없던 시절에 그 노동은 매번 쉬운 일이 아니었음을 새삼 느끼게 되더라면서 주현 씨에게는 공국물은 엄마의 노동과 정성이라는 등식으로 새겨져서 어디서든 공국수를 앞에 두면 친정엄마의 온기가 느껴지는 것 같다고 했다. 다만 아쉬운 것은 친정엄마의 바람대로 엄마와는 다른 세상의 길을 가노라고 그랬는지 음식 솜씨만은 미답지 못한 주부가 되어서 주현씨의 자녀들에게 미안한 마음이라고.

콩은 모두가 알다시피 균형 잡힌 영양소를 가진 완전식품이다. 육류섭취가 적었던 과거에는 단백질 공급원으로서 상당한 비중을 차지했을 것이다. 콩으로 된장이나 간

장을 발효시켜 음식의 맛을 풍요롭게 하고 두부를 만들고 콩나물을 길러내었으며 조림이나 떡에도 이용하는 등 그 방법은 콩의 종류만큼이나 다양하고 다채로웠다. 공국수는 주로 여름철에 먹는 계절음식이면서 동시에 소박한 보양식이기도 하다. 공국수를 먹을 때 곁들임 반찬으로는 열무김치나 부추 곁들이 등이 좋는데 입맛을 돋울 뿐만 아니라 열무나 부추는 몸의 열을 발산시키는 성질이 있어서 차가운 면과 어울리는 궁합이 된다.

공국수 만드는 법

1. 콩은 깨끗이 씻어 일어서 5~6시간 물에 불린 다음 건져서 물기를 뺀다.
2. 오이는 소금으로 비벼 씻은 다음 가늘게 채 썰어 얼음물에 담갔다가 체에 밭쳐놓는다.
3. 냄비에 불린 콩과 물을 붓고 잠깐 삶아서 찬물에 헹구며 껍질을 제거한다.
4. 삶은 콩을 믹서에 넣고 물을 조금씩 넣어가며 곱게 갈아서 체에 밭친 후 소금을 넣어 공국물의 간을 맞춘다.
5. 국수를 삶아서 찬물에 살살 비벼 씻고 사리를 만들어서 채반에 준비해 둔다.
6. 그릇에 사리를 지은 국수를 담고 공국물을 부은 다음 오이채를 얹는다.
7. 식성에 맞추어 콩가루나 설탕을 첨가 한다.



전주는 콩으로 만든 음식으로 유명하다. 전 국민이 이름만 들어도 아는 전주콩나물국밥과 전주비빔밥에도 아삭한 식감의 콩나물이 듬뿍 들어간다. 뿐만 아니라 요즘은 로컬푸드 매장이 활성화되면서 근거리 지역에서 생산한 콩으로 만든 다양한 두부가 인기인데 여름 한 철 동안에는 두부가 진열된 냉장 코너 한쪽에 그날그날 만들어진 콩국물 까지도 사람들의 손길을 끌고 있다. 전주에서는 여름철이면 어지간한 일반 식당이나 분식집, 중국집까지도 콩국수를 계절별미로 내놓기 때문에 어디를 가도 손쉽게 콩국수를 먹을 수 있다. 그만큼 전주 사람들에게는 익숙하며 인기도 많은 음식이어서 솜씨가 좋은 곳은 금방 입소문이 돌아 문전성시를 이루는 곳도 많다. 그러나 우스갯소리로 '남의 손이 해주는 음식은 모두 맛있다는' 아줌마가 된 주현 씨가 본인인 한 것 보다는 밖에서 먹는 것이 더 맛있다고 하는 말이 충분히 수긍이 가고도 남을 수밖에.

담곡



전화경

“참. 내 입으로 말하기 부끄럽지만 음식이란 걸 제대로 할 줄도 모르고 결혼을 했어. 아주 용감하게.”

그녀의 눈이 말하는 입보다 먼저 웃는다. 살짝 웃는 웃음이 눈꼬리 주름에도 붙어있다.

“겨우 밥이나 짓는 정도? 그것도 밥술이 있어서 밥물만 맞추면 되니까. 만약에 가스렌지에 냄비 밥을 지으라고 했으면 아마 볼만 했을 거야.”

친정어머니께 배우지 그랬느냐고 물었다.

“내가 좀 아팠어. 어릴 때 오랫동안 학교에도 못 다니고 그럴 정도로 몸이 약했지. 그러니 잘 먹고 병치레 없이 크는 것만도 부모님 입장에서 감사한 일이 되어서 집안 일 같은 건 전혀 해보지 않고 자랐어. 집안 일 거들어주는 이모님도 있었고. 엄마도 몸이 약하니까 열 살 터울 진 남동생 하나도 벅차서 나한테 부엌일 가르치고 그러는 거는 거의 생각도 못했어. 또 내가 결혼하기 전에 일찍 돌아가시기도 했고.”

그녀가 스물네 살 때 친정어머니가 돌아가셨다고 했다. 남동생은 겨우 열네 살이었다. 어머니의 부재는 그녀의 생활에 암전을 가져왔다. 먹는 것도 입는 것도 친구들과 웃고 어울리는 일도 다 시들해졌다. 어머니의 부재는 서울살이를 정리하고 할머니가 계시는 전주로 돌아오는 계기가 되었다. 마치 태어난 곳으로 강을 거슬러 회귀하는 물고기처럼. 본래 그녀는 전주에서 태어나고 자랐다. 초등학교 때 서울로 옮겨갔다가 다시 본래의 자리로 되돌아온 것이다.

“여긴 정말 그대로더라. 서울로 가기 전이나 내려왔을 때나 많이 변한 걸 못 느끼겠더라고. 외형은 좀 변하긴 했지. 근데 느낌이 그대로야. 할머니가 계셔서 그랬나. 지금도 그래. 전주는 그때나 지금이나 그대로인 것 같아.”

80년대 서울 한 북판에서 아시안게임과 서울올림픽을 체감한 그녀에게 90년대의 전주는 느낌으로 다가왔다. 과거의 변영은 옛 어른들의 이야기 속에서나 살아있을 뿐, 도시는 쇠락한 듯 평온마저 감돌았다. 성장의 궤도에서 한발자국 비껴난 느린 속도는 대도시로 발돋움하지 못하는 걸림돌이었겠으나 예향(藝鄕)도시로서의 품격을 지켜내는 지양분이 되었다. 그리고 그녀에게도 지친 심신을 안정시키고 새로운 시작

을 할 수 있는 휴식처가 되어주었다.

“내가 이만큼 해먹고 사는 건 다 시어머니께 배운 덕분이지. 우리 시어머니가 대단하신 게 며느리가 할 줄 아는 게 없어도 크게 나무라는 법이 없으셨거든. 마음이 있으면 아무한테라도 다 배우게 된다는 게 그 양반 지론이셨어.”

신혼 초, 그녀의 용감무쌍했던 부엌살림 이야기 하나.

하루는 시어머니께서 생참깨를 갖다 주셨다. 마침 볶음참깨가 다 떨어져 가는 참이라서 못한다고 뒤로 빼는 법이 없는 성격인 그녀는 나름 도전정신을 발휘하여 참깨를 볶아보기로 하였다. 볶음참깨는 통깨라고도 한다. 프라이팬에 참깨를 넣고 잘 볶아만 주면 윤기가 자르르 흐르는 노릇하고 고소한 통깨가 되는 줄 알았단다. 가스렌지에 불을 켜고 볶기 시작한 지 얼마 되지 않아서 참깨가 툭툭 튀기 시작했다. 이때까지만 해도 별 걱정 없이 골고루 뒤적이는데 집중하고 있던 터였다. 그런데 갑자기 타닥 타닥 소리며저 요란스럽게 참깨들이 사방으로 튀어나가기 시작했다. 참깨는 뜨거워진 몸을 부풀리다가 탁탁 껍질을 터뜨리며 견잡을 수 없이 튀고 그 기세는 맹렬하였다. 너무 놀라 급하게 불을 끄고 뚜껑을 덮었는데 이미 싱크대며 바닥에는 정말 일부러 깨알을 흩뿌려놓은 것 같더라고. 뒤에 그녀가 덧붙인 말은 더욱 가관이었다.

어찌어찌 볶아진 통깨의 맛을 보느라 한입 털어 넣고 깨물었는데 고소함을 느낄 새도 없이 ‘까드득’ 씹히는 자잘한 돌가루에 기겁을 했다. 참깨를 맑은 물에 일어 씻으면서 잡티와 돌가루 등속을 걸러내어야 하는데 아무것도 몰랐던 새댁은 무작정 볶아내기만 했던 것이다. 나중에야 참깨를 씻어서 볶아야 한다는 걸 알고 볶았던 통깨를 다시 찬물에 행구는 만행을 저질렀다고 고백하며 눈물까지 질금거리며 웃어댔다.

참깨는 보관할 그릇에 맛을 만큼만 덜어내어서 물에 담가둔다. 볶고 나면 납작했던 참깨가 통통해져서 부피가 커지는 것 까지 요량을 해서 준비하는 게 좋다. 잘 마른 참깨는 속이 찻어도 워낙 작은 씨알의 가벼움으로 인해 물 위로 동동 떠오르기 때문에 손으로 살살 헤쳐가려서 가라앉혀놓아야 한다. 참깨가 물밀기로 가라앉으면 위에 떠 있는 잡티나 덜 여문 씨알들은 체로 건져내고 참깨는 여러 번 물을 갈아가며 행구낸다.

이때 물에 불린 참깨를 손바닥에 넣고 살살 비벼대면 참깨 껍질이 쉽게 벗겨진다. 손이 많이 가긴 하지만 거피를 한 참깨를 볶아내면 그 빛이 더 단정하고 정갈하여 고명으로 솔솔 뿌려놓으면 그릇에 담긴 음식이 더 돋보이게 되었다. 참깨는 껍질째 볶아서 사용해도 무방하여 대개는 거피를 하지 않는다. 또 깨소금을 만들 때는 거피하지 않고 볶아낸 통깨를 빨아서 사용하는 것이 더 고소하다. 보기엔 거칠지만 얇은 막

으로 된 껍질이 통깨의 향을 잡아준 덕분이다.

참깨를 씻어 건질 때 마무리로 사용하는 것이 조리다. 참깨가 담긴 그릇에 물을 넉넉히 받고 조리 바닥을 물에 반쯤 담그고 타원을 그리듯이 돌리면 그릇 안에서 소용돌이가 생겨나게 된다. 소용돌이를 타고 떠오르는 참깨를 조리로 건져내고 나면 그릇 바닥에 돌가루만 남게 되는 것이다. 이렇게 하는 방법을 ‘조리로 일어낸다’고 했다.

건져낸 참깨는 물기가 가시도록 체에 받쳐두었다가 볶아내면 된다. 자칫 게으름을 부리다가는 낭패를 본다. 참깨는 수분이 닿으면 하룻밤도 못 지나 발아를 시작하기 때문이다. 죽은 듯 보이는 마른 씨앗 속에 고요한 숨이 살아있는 것이다. 참깨는 수분이 바짝 말라있을 때는 납작하지만 물에 씻겨 지면서 수분이 침투되고 열에 볶아지면 서면 부피가 팽창해 통통한 통깨로 변한다. 작지만 통통해진 몸 안에 고소한 기름기와 향을 가득 채우고 음식에 섞일 순간을 기다리는 것이다.

“그만하면 되었다. 다음에는 실수 없게 잘하면 되지. 마음이 있으면 다 배워진다.”

시어머니는 며느리의 어설픈 행동을 나무라기는커녕 모르고서 하는 건 잘못된 게 아니라고 하시면서 볶는 법을 찬찬히 일러주셨다.

뿐이라. 시어머니는 기회가 닿을 때마다 그녀를 데리고 남부시장을 누비면서 식재료 고르는 법부터 일러주었다. 시장 어디에 가면 고기가 좋은지 어느 골목으로 들어서면 전갈이 맛있는지 어느 상회 두부가 고소인지 시어머니의 단골 가게들을 두루두루 꿰어 갈수록 그녀의 음식 솜씨도 빠르게 늘어갔다. 어찌어찌 보지만 해도 눈썰미가 좋은 이는 따라하게 마련인지라 손이 빠르고 뒤로 빼는 법 없던 그녀는 곧 살림에도 요령이 생기며 재미가 붙었다.

시어머니가 가르쳐주신 닭국

개가 쏘아지게 행복한 때가 신혼이기도 하지만 서로 다른 생활방식을 가진 두 사람이 결합해서 같은 방향을 바라보게 되기까지 소소한 의견다툼이 있는 것도 신혼이다. 시어머니는 신혼 초에 거창한 음식은 아니지만 특별히 한 가지를 가르쳐주셨다.

“느이 신랑이 제일 좋아하는 국이니까 잘 배워뒀다가 만들어 줘라. 둘이 싸워서 빠치거나 밖에서 기분이 안 좋아 들어왔을 때, 밥상 썰렁하게 들이지 말고 싸먹으면 효과 있을 거다.”

그때 배운 음식이 ‘닭국’이다. 닭고기로 하는 음식들은 매우 많다. 여름철 보양식으로 많이 먹는 백숙이나 삼계탕과 같은 시절음식부터 감자를 넣어 자작하게 조린 매콤한 닭볶음이나 야채를 듬뿍 넣은 닭갈비뿐만 아니라 치맥(치킨과 맥주를 함께 먹는다는 뜻)이라는 신조어를 등장시킨 치킨까지 셀 수 없이 다양하다. 닭고기는 다른 육

류에 비해 저렴한 비용으로 먹을 수 있어서 자주 식탁에 오르는 식재료가 되었고 집집마다의 입맛대로 다양하게 변주되어졌다. 그녀가 시댁에서 배운 닭국도 백숙과 닭개장의 중간쯤 되는 변형이었다.

그녀의 남편은 유독 땀이 많은 체질이었다. 조금만 움직여도 땀이 나고 음식을 좀 맵게 먹어도 땀이 돌아서 애써 차려입은 옷의 목덜미며 살이 접히는 곳은 다 땀에 젖고는 했다. 땀이 많은 사람에게는 황기가 효험이 좋아서 조금이나마 도움이 되기를 바라는 마음으로 닭국을 끓일 때는 꼭 빼뜨리지 않고 넣어주었다. 황기는 독성이 없기 때문에 많이 먹거나 오래 먹어도 사람을 상하게 하지 않는다 하여 민간에서 부담 없이 애용하는 약재였다. 거기에 더하여 국물 맛을 내기 위해 다시마와 무를 큼직하게 통통 조각을 내어 함께 끓이면 닭고기의 잡내도 없어지고 개운한 맛이 우러났다.



큼직한 다시마와 무가 닭고기의 잡내를 없애 개운한 맛이 일품이다.

시댁에서는 닭고기의 살만 발라내고 껍질은 버렸다. 닭 껍질을 먹으면 풍이 온다는 속설이 있어서 조심하는 것이었다. 이는 못먹던 시절에 거친 음식에 길들여진 위장으로 살아오며 기름진 음식을 쉽게 접할 수 없었던 옛날 사람들이 갑작스럽게 닭 껍질과 같은 기름진 음식을 많이 섭취했을 때 나타날 수 있는 부작용과 병증을 염려해서 생겨난 말이 아닐까 한다.

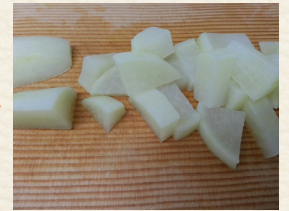
먹기 좋게 찢은 살코기는 고춧가루와 소금, 후추, 파, 다진 마늘을 넣고 붉은 색이 돌도록 주물러서 양념이 배이도록 한 다음에 깨소금과 참기름을 넣어 한 번 더 주물러 따로 담아 둔다. 그리고 나서 국물을 간하여 뜨겁게 끓인 다음 그릇에 양념한 고기를 넣고 국물을 그 위에 부어내면 된다. 처음부터 국물에 양념한 고기를 다 넣어 끓여 놓으면 국물도 탁해질 뿐만 아니라 시간이 갈수록 고깃살이 흐물대며 퍼져서 보기에 도 좋지 않다. 그녀는 처음 닭을 삶을 때 같이 넣어 삶았던 무를 건져놓았다가 채 썰

어 국에 고명으로 얹어낸다.

닭국이 올라온 밥상을 보는 남편 얼굴은 생기가 돌았다. 붉은 고추기름이 흥건하여 눈으로 보기만 해도 얼큰한 닭개장 보다는 온순하고 여름날 원기를 보충하는 백숙의 담백함 보다는 감칠맛이 도는 닭국은 사철 가리지 않고 해먹어도 물리지 않았다. 음식 솜씨 모자랐던 신혼 초에 시어머니께서 특별히 가르쳐주신 음식이라 다른 것 보다 자신 있게 만들어 냈고 본인이 좋아하는 음식을 해주는 아내의 성의에 남편도 맛있게 먹어주었다. 국물까지 훌훌 비워내는 모습을 보는 것만으로도 온몸에 더운 기운이 퍼져가며 힘이 절로 생겨나는 듯 했다.

닭국 만드는 법

1. 닭고기는 껍질이 반투명하게 희고 살짝 분홍빛이 감도는 것으로 고른다.
2. 닭고기는 깨끗이 씻어서 물을 넉넉히 받은 공술에 얹혀 푹 삶아내는데, 초벌 끓여오르는 물은 불순물과 잡내가 많으므로 따라내 버리고 다시 끓이거나 지켜 서서 떠오르는 거품을 걷어주도록 한다. 다시마, 황기, 무를 함께 넣고 삶는다.
3. 닭고기가 푹 삶아지고 나면 체반에 건져내어 한 김 식히는 동안 국물의 기름은 국자로 걷어 내고 건더기 중에 무는 따로 건져둔다.
4. 닭고기에서 뜨거운 김이 빠지면 뼈에서 살을 발라내는데 살은 먹기 좋은 크기로 잘게 찢어서 두고 뼈만 다시 국물에 넣고 푹푹 끓여서 국물을 진하게 내도록 한다. 닭 국물은 뼈를 건져낸 다음 깨끗한 면보에 걸러서 맑은 국물로 준비해 둔다.
5. 찢어놓은 살코기는 고춧가루와 소금, 후추, 파, 마늘 등을 넣어 버무려놓고 국물은 따로 끓여 간을 맞춘다.
6. 그릇에 양념한 닭고기를 넣고 뜨거운 국물을 부어 상에 낼 때 삶아 건져둔 무를 채치거나 나박 썰기 하여 고명으로 올린다.



아마도 시어머니는 음식 하나라도 제대로 할 줄 알게 해주어서 여자로서 평생을 고고야 하는 부엌살림에 잔재미를 느끼게 해주고 싶었던 것이리라. 어렵다 생각할수록 멀리 하게 되는 것이 사람 마음인지라 하루라도 빨리 손에 익도록 관찮다, 잘했다 추어주며 길잡이가 되어주셨던 시어머니. 친정엄마 그늘에서 배우지 못한 아쉬움과 애통함을 머느리가 느끼지 않길 바라는 어른의 깊은 마음도 분명 함께였으리라고 생각한다. 물론 머느리 음식솜씨가 좋아야 당신 아들이 끼니때마다 제대로 된 밥상을 받을 수 있을 것이니 검사검사 해서 말이다.

마음이 있으면 배워서 한다던 시어머니 말씀대로 시간이 지나면서 솜씨도 점점 늘어서 어지간한 음식은 다 할 줄 알게 되었다. 지금은 주위 사람들에게 김치 담그는 법도 가르쳐주고 나눠먹기도 하면서 산다. 주변에서 고부 갈등에 남편 허리가 흰다는 말들을 하는데 그녀는 시어머니 덕분에 남편과 더 정답게 살아왔다고 했다. 살면서 섭섭한 일이야 생기기도 하고 수그러들기도 마련이지만, 세월이 깊어질수록 어설피 살림 솜씨를 타박하지 않고 위로하고 격려하며 가르쳐 주신 시어머니의 마음을 감사하게 생각하는 데는 변함이 없다고 했다.

남편은 닭국 말고 다른 비책을 개발하라고 녀스레를 피우지만 입맛도 대를 물리는 지 아들과 딸도 닭국을 좋아해서 요즘도 시시때때로 끓여낸다. 그녀가 물려받은 닭국은 20년째 진행형이다.



박진화

아침
손님상엔
이만한
국이 없지

며느리가 반한 시어머니의 깊은 맛

소고기열무국

진화 씨는 얼마 전 삼천동에서 전주혁신도시로 이사를 했다. 살던 동네가 전주 막걸리 골목의 유명세를 좇아 들어서는 다양한 업소들로 인해 번잡하고 시끄러운 골목으로 변해가면서 새로운 보금자리를 향한 열망이 강해졌다고 한다. 관광객이나 소비자의 유입은 골목상권을 활성화시키는 면에서 보면 환영할 만한 일이지만 원 거주자들이 감당해야 할 불편사항이 함께 발생한다는 것은 간과해서는 안 될 것이다.

다행히 새로 이사한 혁신도시는 남편의 출근길도 가까워졌을 뿐만 아니라 지역별 특색을 감안하여 근래에 조성된 계획도시라서 깨끗하고 조용한 점이 아이들을 키우기에 더욱 맞춤형게 느껴졌다.

이사를 하고 나서 첫 집들이 손님은 진화 씨의 친정식구들이었다. 형제자매가 많다 보니 한 돌 빠지더라도 스무 남짓한 대식구가 되었다. 마침 복날이 겹쳐서 저녁은 닭백숙으로 외식을 하고, 형제자매가 모이면 으레 벌어지는 술자리가 벌어져서 밤이 늦도록 어린 시절까지 훑어 내리며 온갖 이야기꽃을 피웠다. 아이들도 어른들도 시간이 기우는 줄 모르고 놀다가 다들 늦잠에 빠진 다음날 아침, 진화 씨 혼자 주방에서 바쁘게 움직이고 있었다.

“날도 더운데 아침부터 뭘 그렇게 끓이냐고 바빠? 그냥 김치랑 밑반찬에 대충 먹자.”

삼복더위를 향해 달려가는 한여름 아침부터 부지런을 떠느라 벌써 목덜미 언저리에 땀이 뚝은 동생을 향해 언니들이 한마디씩 보냈다. 언니들이 보기에 네 자매들 가운데 막내인 진화 씨의 동동거림이 안쓰럽기도 하고 대견하기도 했을 것이다.

“아녀. 우리끼리만 먹는대도 그럴 수 없지만 엄마, 아빠도 계신데 국도 없이 상을 볼 수는 없지. 별거 안하고 국만 끓일 거니까 있어 봐.”

동생의 가만 있어보라는 만류가 아니어도 새집 살림인자라 어디에 뭐가 있는 줄 몰라서 돕기도 어려웠다. 무엇이든 가져다 놓기만 하려고 해도 일일이 물어봐야 해서 더 번거롭게 만들 뿐이었다. 비록 동생집이라도 자기 살림이 아닌 것은 참 다루기 어렵다고 언니들이 생각하는 사이, 진화 씨는 곰솔에서 폭 살아낸 고기를 건져내고 미

리 준비해둔 열무시래기를 등성등성 썰어서 고기를 삶은 국물에 넣고 끓였다. 건져 낸 고기는 살짝 식혔다가 도톰하다 싶게 먹기 좋은 크기로 썰어서 소금과 후추로 밀간을 해두고 양념으로 넣을 마늘은 다지고 대파는 쫄쫄 썰고 청양고추는 어슷어슷 썰어서 넉넉하게 준비해두었다.

“소고기는 이렇게 삶아서 밀간을 해두면 애들이 식탁 앞에 오다가다 하나씩 집어먹기도 좋아. 담백하니 맛있더라고. 나는 일부러 한 접시 정도는 이렇게 해서 애들 주고 나머지는 국에 넣어서 끓여 먹어. 간이 배이니까 훨씬 맛있는 것 같아.”

열무시래기가 고기국물 안에서 보드랍게 풀리는 동안 접시에 담아둔 고기는 이 사람 저 사람의 손을 타서 금세 동이 나고 말았다.



푹 삶아서 밀간을 한 고기는 그냥 먹기에도 좋았다.

그런데 진화 씨의 열무시래기국은 흔히 들어가는 된장이나 들깨가루를 풀지 않은 맑은 국물이었다. 그렇다고 소고기육개장을 끓일 때처럼 붉은 고춧물을 들이는 것도 아니었다. 소고기육개장도 아니고 소고기국밥도 아닌 말짱한 국물의 소고기시래기국. 낚새를 눈치 챈던지 진화 씨의 설명이 이어진다.

“아, 이걸 우리 시어머니표 시래기국이야. 사실은 생얼무를 넣고 끓여야 하는데 지금 집에 생얼무가 없고 시래기가 있어서 그걸 넣은 거지. 우리 시댁에는 손님들이 좀 많아가지. 시어머니가 명절날 아침이면 그 많은 식구들 입을 책임져야하는데 총총시하 손님들을 대충 할 수는 없고 바쁜데 꼬무락꼬무락 손 많이 가는 음식을 매번 하기도 힘들고 해서 절충한 음식이라고 해야 하나? 시래기국 같으면서도 고기가 넉넉히 고명으로 얹히니까 보기도 추레하지 않고 담백하고 깔끔한 맛도 나서 좋더라고. 그래서 나도 시어머니 어깨 너머로 배워서 잘 써먹고 있지.”

진화 씨의 시댁은 충남 부여다. 결혼하고 첫 명절을 보내러 시댁에 갔을 때의 일이

다. 시아버지 형제가 칠남매인데다가 시조부모님이 생존해계셔서 손님이 많은 것은 예상을 했지만 막상 눈앞에 현실로 닥치니 그저 시어머니가 존경스러울 따름이었다고 했다. 진화 씨도 친정의 형제자매가 많은 편이어서 식구 많은 데엔 이골이 나왔다고 생각했는데 막상 며느리로 시댁의 명절을 접해보니 그 부담감은 하늘과 땅 차이였다. 게다가 종교가 있어서 제사는 지내지 않는다고 간단하고 소박한 명절을 상상했다가 그 상상이 여지없이 깨지는 데는 하루면 충분했다고 한다. 제사만 안 지낼 뿐이지 시조부모님이 계셔서 찾아오는 일가친척으로 방문턱이 닳을 지경이었다. 인사하기도 바쁘지만 상을 치러내야 하니 온갖 명절 음식은 다 마련해야 했다. 열두 명이 앉을 수 있는 아침상을 차리고 치우는 일만 세 번을 반복하고 나면 코앞에 점심때가 다가와 있었다. 그러나 시어머니의 노련한 살림꾼이 아니라면 그 많은 식구를 어떻게 감당할 수가 있었겠느냐며 고개를 저었다.

생얼무를 넣어 끓인 국은 핏내가 나지 않도록 푹 끓여야 한다.



생얼무를 넣어 끓인 국

시어머니표 소고기열무국에 들어가는 열무는 삶아 건진 시래기가 아닌 생얼무를 직접 국물에 넣어 끓이는 방식이었다. 새벽부터 짐수레를 끌고 오 분 거리에 있는 부여시장에 나가서 항상 싱싱한 열무를 구해 오는데 깨끗이 씻어서 적당한 잘라놓은 생얼무를 고기를 삶아낸 국물에 바로 넣어 푹 끓인 다음 국간장으로 간을 하고 양념을 넣어 한소끔 더 끓여냈다. 대개는 열무시래기를 사용하기 쉬운데 생얼무를 국에 직접 넣고 끓이면 시래기를 넣었을 때보다 식감이 더 부드러웠다. 대신 생얼무를 넣을 때는 열무의 핏내가 나지 않도록 푹 끓여주어야 한다. 여기에도 청양고추를 넉넉히 넣어 주면 맑은 국이라도 킬칼한 맛이 돌아서 입맛을 돋울 수 있게 해주기 때문에 빼놓지 않는다.

상에 내기 직전에 뜨거운 국을 그릇에 담고 밀간 해둔 고기를 넉넉히 고명으로 얹

어서 내면 받는 사람은 국 한 그릇으로도 극진한 대접을 받는 기분이 된다고 했다. 명절에는 붉은 기운이 도는 국물요리보다 맑은 국물을 선호하는 분위기가 있어서 그런지 친정에서는 소고기무국을 주로 먹는데 시댁에서는 명절 아침상에 시어머니표 소고기열무국이 빠지지 않고 올랐고 들통으로 가득 끓인 국은 항상 동이 나곤 했다.

“이건 내가 응용한 건데, 열무나 시래기가 없을 때는 묵은 김치를 씻어서 물기를 좀 뺐다가 결대로 쪽쪽 찢어서 넣어 끓이면 또 그게 그렇게 맛있더라고. 묵은 김치의 독특한 신맛이 국물에 우러나서 고기랑 진짜 잘 어울려. 느끼한 맛도 다 잡아주고, 매콤한 김칫국도 좋은데 이렇게 해먹어보니까 이 맛 또한 일품이더라고.”

아침상이 차려지고 진화씨의 친정식구들이 둘러앉았다. 별거 안할 거라고 하는 말은 말뿐이고 그녀가 차린 식탁에는 소고기시래기국 말고도 어른들이 좋아할 매운 등갈비찜과 고등어주조림, 아이들이 좋아하는 떡갈비까지 골고루 차려져 있었다.

삶의 거울이 되어 준 시어머니께 대접하고 싶은 시어머니의 깊은 맛

진화 씨의 시어머니는 초등학교 교장으로 퇴직을 하신 이후에도 병설유치원 이야기 할머니로 봉사활동을 다니고 있다. 시간이 넉넉해서 하는 봉사가 아니라 정말 당신이 즐거워서 시간을 쪼개어 하는 봉사활동이라는 걸 진화 씨는 잘 안다. 지금도 시할머니님 생존해 계시고 몸이 편찮으셔서 여행은커녕 며느리가 청해도 아직까지 새로 이사한 집 구경도 오지 못했다.

생전에 날마다 양복을 챙겨 입고 식사를 하실 만큼 까다로우셨던 시할아버지 수발도 시어머니 혼자 도맡아 하셨다. 시할아버지는 똑같은 반찬이 두 번 올라가면 젓가락을 대지 않는 분이셨고 밥공기에 담기는 밥도 밥알이 살아있게, 밥량도 일정하게, 마시는 물 온도까지 맞춰드려야 할 정도로 어려운 분이셔서 시어머니 외엔 누구도 그 뒷수발을 해내지 못했다. 뿐만 아니라 시아버지도 퇴직하기 전까지 월 정액권을 끊어놓고 여섯 시 반이면 이용원에 나가서 머리를 다듬고 들어와서 출근준비를 하던, 시할아버지 못지않은 분이어서 그분들을 모두 모시고 살던 시어머니의 일상은 희생의 연속이라고 밖에 생각할 수 없다고 했다.

그 힘든 시집살이를 하면서도 직장을 포기할 수 없었던 것은 교직에 대한 사명감도 있었지만 한편으로는 가난한 친정 동생들을 가르치는데 뜻뜻하게 도움이 되어줄 수 있다는 기쁨 때문이었다는 시어머니의 고단한 생은 같은 여자로서 많은 생각을 하게 만든다고 했다.

진화 씨에게 시어머니는 거울과도 같았다. 시시콜콜 말로써 가르치지 않고 몸소 실천으로 보여주는 시어머니는 삶을 좀 더 똑똑하게 바라볼 수 있는 용기를 주는 거울이었다. 가끔 자신이 처한 현실에 위축이 되거나 뒷걸음치고 싶어질 때마다 그 거울 앞에 서면 이내심을 가지고 자신을 더 엄격하게 통찰할 수 있는 용기가 생겼다. 지금도 시할머니 수발과 수시로 찾아오는 시동생들 건사에 발이 묶여있는 시어머니를 생각하면 너무나 안타깝다며, 묵묵히 고단한 시간을 건너오신 시어머니께 숨씨는 부족하지만 시어머니의 소고기열무국에 따뜻한 밥을 지어드리고 싶다고 했다.

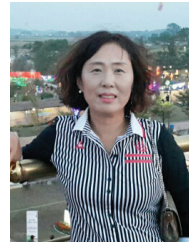
거울 앞에 서면 누구나 절로 매무새를 가다듬게 되는데 좋은 거울은 사람 속까지 다듬어 주는 모양이다. 시어머니를 생각하는 며느리의 마음이 정답다.

소고기열무국 만드는 법

1. 소고기는 기름이 많지 않은 부위(양지머리, 사태, 설도 등)로 준비해서 찬물에 담가 핏물을 뺀다.
2. 핏물을 뺀 고기는 끓는 물에 넣어 푹 무르게 삶아 건져내고, 국물은 식혀서 위에 뜬 기름과 거품은 잘 건져내서 맑은 국물로 만든다.
3. 건져낸 고기는 먹기 좋은 크기로 자르거나 결대로 찢어서 소금과 후추로 밑간을 해둔다.
4. 2의 국물에 미리 준비한 열무(또는 열무시래기)를 넣어 끓인 후 국간장으로 간을 한다.
5. 4에 다진 마늘과 대파, 청양고추를 넣어 한소끔 더 끓인다.
6. 국을 그릇에 담고 상에 내기 전에 밑간해 둔 고기를 곁으로 넉넉히 얹어낸다.



개장국



오주연

보양식으로는 으뜸인데 남몰래 먹게 되는 개장국

개장국은 대표적인 여름철 보양식으로 우리가 흔히 말하는 보신탕이다. 삼복더위를 누를 만큼 화(火)의 성질이 강한 개고기를 먹어 더위를 이겨낸다는 오행설을 들이밀지 않더라도 개고기의 단백질이 부족한 영양을 보충하여 몸을 보(保)해 주는 훌륭한 음식이었음은 더 말할 것도 없이 분명한 사실이다. 개장국은 보신탕 외에도 영양탕, 사철탕, 구장 등 불리는 이름도 여러 가지다. 북한에서는 '단고기'라 불린다는 것도 이미 익숙한 이야기다.

개고기를 먹는 것에 대해서는 여전히 의견이 분분하다. 잠시 잠잠해졌다가도 해마다 여름 삼복더위가 다가오면 어김없이 논란이 벌어진다. 우리나라는 개고기를 가장 많이 소비하는 나라로 유명하다. 물론 외부에서 보는 시선은 곱지 않다. 과거에는 으레 복날이면 먹는 음식으로 여겼지만 최근 들어 애견연구가가 파르게 증가하면서 개고기에 대한 거부감이 증폭되는 현상이 두드러지고 있다. 개는 인간이 사육한 최초의 동물로 알려져 있다. 최초로 사육의 목적이 수렵과 운송뿐만 아니라 궁극적으로 안전한 먹거리를 확보하는 데 있었다는 것을 유념한다면 고래(古來)로부터 이어져온 식문화에 대해 무턱대고 야만적이라고 비하하거나 혐오의 대상으로 싸잡아 폄하하는 것은 우리가 따를 수밖에 없다.

“언제부터가 개장국이 몰래 먹는 음식이 되었다고. 속상한 게 이 음식도 옛날부터 전해져온 거잖아. 다른 건 다 좋다고 보존하네 뭐하네 하면서 개장국은 흠대를 하니까 좀 뭔가 어긋난 느낌이 들더라고. 세상이 바뀌고 하도 애완견 키우는 사람들이 많아져서 그런가. 개고기 먹는다고 하면 눈치가 안 좋아. 젊은 사람들은 눈을 흘기더라고 안 좋아하대.”

주연 씨 이야기에 고개가 절로 끄덕여진다. 익히 보아온 주변 사람들의 반응이었다. 주연 씨도 집에서 개고기를 다룰 때는 무척 조심스럽다고 했다. 장성한 자녀들이 별로 좋아하지 않기 때문이란다. 그러나 복달임 음식으로는 개장국만한 것이 없다고 강조한다. 장과 위를 튼튼하게 하고 기력을 증진시킨다는 개고기는 암 환자들에게도 좋은 음식이라는 속설이 있어서 주변에서도 찾아먹는 이들이 많이 있다고 했다. 드러내놓고 즐겨먹는다고 하지 않을 뿐이지 많은 성인 남성들이 복날이면 회식삼아 보

신을 위해 개장국집을 찾고 또 찾는다. 육개장이나 닭개장도 개고기 대신 소고기나 닭고기를 넣어 개장국처럼 끓였다하여 붙여진 이름이라 하니 개장국의 진가를 알만 하지 않은가.

세상이 변해서 개고기에 대해 색안경을 끼고 보게 될 줄 옛날 사람들은 짐작이나 했을까. 아무리 삼복더위가 힘들다 한들, 몸이 허해져서 육고기가 필요하다 한들 쉽게 소고기나 돼지고기를 먹을 수 없었던 과거가 우리에게 그리 오래되지 않았었다. 소는 집안의 큰 재산이었고 돼지도 동네잔치나 있어야 잡을 수 있었다. 하다못해 백년손님이라는 사위에게나 애지중지 기르던 씨암탉을 잡아서 대접했다고 하니 해마다 찾아오는 삼복더위를 이겨보겠다고 소나 돼지를 함부로 축낼 수는 없었을 터였다. 더구나 변변한 냉장시설도 없었던 한여름에 소와 돼지를 도축해서 생긴 많은 양의 고기를 값이 비싸서 쉽게 처분하지도 못하여 상하기라도 하면 그 손해가 막심할 것이 뻔했다. 짐작컨대 상대적으로 양이 적고 값도 싼 개고기를 적극적으로 활용하였을 것이고 보신의 효능까지 탁월하여 사람들의 입맛을 사로잡게 되었을 것이다.

“예전에 시골에 가보면 골목마다 어슬렁거리는 누렁이들이 흔했지. 그냥 다들 잡종이 많았어. 집에서 키우는 그런 누렁이들은 대개 복날 몸보신용으로 썼어. 지금 이런 말 하면 눈총받기 딱 좋겠지만, 도축이 법적으로 규제를 받기 전에는 동네사람들이 여럿 어울려서 돼지 잡듯이 개를 잡아서 고기를 나눴어. 개털 깎슬리는 냄새 안 나는 여름이 없었다고. 집안 여자들이 개고기는 누린내가 좀 많이 나니까 싫어하면 남자들끼리 추렴해서 개를 사서 냇가 같은데 나가서 솔겔고 삶아먹기도 하고. 그런 일들이 보통이었어. 지금이야 누가 번거롭게 그렇게 안하지. 알음알음 숨겨 좋은 식당에 가서 한 그릇씩 사먹고 오면 간단하니까.”

요즘은 식육용으로 판매되는 개고기를 사는 것도 수월치는 않다. 소고기나 돼지고기를 사듯이 정육점에 가면 언제나 손쉽게 살 수 있는 품목이 아니다. 끊임없는 논란에도 불구하고 개고기 소비는 지속되는 반면에 개고기유통이 합법화 되지 않아서 재래시장의 골목이나 가야 겨우 개고기를 취급하는 상점을 찾을 수 있다. 주연 씨는 어쩌다 개고기가 필요할 때면 주로 모래내 시장에 있는 단골집을 찾는다고 했다. 개고기는 수요와 공급이 들쭉날쭉 해서인지 모처럼 맘먹고 갔다가 헛걸음하지 않으려면 미리 주문을 하는 것이 좋다고 한다.

주연 씨 부부가 회원으로 있는 단체의 여름 आय�회가 있던 날에는 별식으로 개장국이 나왔다. आय�회는 가족동반 나들이로 진행되었는데 점심메뉴로 돼지불고기와 함께 개장국을 준비해온 것이다. 남자 회원들은 대부분 반색을 하며 좋아했고 소수 몇

명을 제외하고는 배우자나 자녀들도 맛있게 한 그릇씩 똑딱 비워냈다. 개장국뿐만 아니라 개고기 수육도 눈 깜짝할 사이에 동이 나고 말았다. 친정엄마 손까지 빌려야 आयᄒ음식을 도맡아 준비했던 주연 씨는 개고기라서 내심 걱정이 많았는데 의외로 거부감 없이 잘 먹는 모습에 한시를 덜었다며 표정이 밝아졌다. 물론 의논을 통해서 메뉴를 결정한 것이지만 말이 많은 음식을 준비하는 주연 씨 입장에서는 개장국을 준비하며 잘해야 본전이라는 부담이 매우 컸을 것이다.

AYᄒ회 전날, 주연 씨는 아는 지인에게 부탁해서 가져온 개고기를 손질해서 오랜 시간 삶아 일부는 수육을 만들고 나머지는 개장국을 끓였다. 처음부터 누구에게 따로 배운 바는 없으나 몇 번 먹어본 기억과 이렇게 하면 좋더라는 주변 사람들의 입말을 토대로 따라 해보니 먹을 만하더라고 했다. 종종 식구들끼리 먹을 만큼의 적은 양을 할 때는 쉬웠는데 आयᄒ회와 같이 많은 인원이 먹을 수 있게 대용량을 하려니 생각보다 일이 간단치 않았다고 했다.

개장국은 육개장과 끓이는 방법과 매우 비슷하다. 앞서 말했듯이 개장국에서 파생된 음식이 육개장과 닭개장이다 보니 그 순서나 방법이 크게 다르지 않다. 다만 개고기의 잡내를 제거하기 위해 된장을 많이 사용하고 개고기와 마늘이 상극이어서 함께 먹으면 마늘이 원기를 손상시키므로 피한다는 점 정도가 다를 뿐이다.

“개장국이나 개고기 수육을 먹을 때 마늘이 나오는 집은 잘하는 집이 아니란 말도 있어. 우리가 삼겹살이나 보쌈 먹을 때 꼭 마늘 한 조각씩 곁들여 먹어 버릇해서 고기 먹을 때는 마늘이 있어야 한다고 생각하기 쉬운데 개고기랑 마늘은 상극이라고 하는데, 여자들은 잘 모르는데 남자들은 한 번씩 들어본 말인가 봐. 우리 집 아저씨도 나보다 더 잘 알려라고.”

개장국 만드는 법

1. 개고기는 껍데기에 불순물이 남아있지 않도록 깨끗이 손질하여 월계수잎, 생강, 대파, 청주(소주) 등과 함께 된장을 푼 물에 넣어 젓가락같은 교행이로 찢러 넣었을 때 썩 들어갈 정도로 무르게 삶아놓는다.
2. 고기는 건져서 결대로 찢어놓고 국물은 걸러서 따로 둔다.
개고기 수육은 고기를 건져 얇게 썰어서 들깨가루와 고춧가루를 넣고 삼삼하게 버무린 부추겉절이를 곁들이면 좋다.
3. 토란대와 고사리는 삶아서 먹기 좋은 길이로 썰고, 들깻잎과 반으로 가른 대파도 씻어서 등성등성 썰어 준비한다.
4. 찢어놓은 고기와 토란대, 고사리, 대파를 한데 넣어 들깨가루와 고춧가루를 반반 섞어서 집간장과 들기름을 넣어 고루 무친 다음 국물에 넣어 끓인다.
5. 마지막으로 들깻잎을 넣고 부족한 간은 소금으로 맞춘다



잘게 찢어 놓은 개고기와 개장국. 개고기는 질감이 소고기와 매우 비슷하다.

개고기의 식용문제에 대한 찬반 논란은 앞으로도 계속될 것이다. 애견인뿐 아니라 동물보호단체까지 가세해서 섭취할 수 있는 고기가 충분하데 개고기까지 먹는 것은 약습일 뿐이라며 날을 세우고 있다. 개는 주인에 대한 충성심이 매우 높은 동물이다. 그러다보니 애견을 넘어 반려견으로 바라보는 시각이 확대되면서 논란도 커지고 있다. 이런 상황에서 종종 보도되는 엽기적인 개 사육현장과 비위생적인 유통현장은 누구라도 눈살을 찌푸릴 수밖에 없도록 만든다. 문화적인 차이나 개개인의 선호를 무시한 채로 무조건적으로 비난의 잣대를 들이치는 것도 마땅치 않지만 사회적인 흐름을 무시한 채 엽기적인 탐식으로 흐르는 행위는 경계해야 마땅할 것이다.

비가 오면 생각나는 청주 맥의 삼삼하고 짭조름한 맛

장떡과 고추장찌개



정은경

매일 매일 기록을 경신하던 폭염이 어느 날 갑자기 기세가 뚝 꺾이고 아침저녁으로 서늘한 기운이 돌아 제법 가을이 코앞에 왔음을 누구라도 느낄 수 있을 만한 9월 초 일. 동네 아주머니들이 여럿 모여서 책 이야기를 하던 중이었다. 중구난방으로 한 마디씩 보태는 독후감에는 순서도 없고 형식도 없고 쓸데없는 고퀄리티를 추구하지도 않는다. 이런 자유로움이 동네 아줌마들로 구성된 책읽기 모임이 7년이 지나는 동안 살아남을 수 있었던 생명유지 장치인 셈이다. 책에 대한 이야기는 경계도 없이 불쑥 튀어나오는 한마디에 풀썩 무너지기도 한다.

“어머, 밖에 비 온다. 마당에 이불 널어놨는데.”

“너는 일기예보도 안보니? 오늘 비 온다고 그랬잖아.”

“아니, 아침에는 하늘 괜찮았는데.....그래서 부지런한다고 빨래 해 놓고 오느라 모임도 지각했구만. 도루묵 됐네.”

한참동안 비를 바라보며 기상청예보의 적중률과 비 맞은 이불 빨래를 들먹이다가 앞서 얘기하다 만 책 속의 주인공에게로 잠시 빨려들었다가 다시 튕겨져 나온다.

“자꾸 비오는 거 보고 있으려니까 장떡이 먹고 싶다.”

은경 씨가 무심코 흘린 말 한마디에 모두의 눈이 집중된다. 장떡은 무슨 떡이냐는 등, 떡이 아니라 지짐이라는 등 여기저기서 말이 튀어나와 섞인다. 처음 말을 내놓은 은경 씨가 말을 잇는다.

“장떡이라고 있어. 충청도 사람은 장떡 안 먹어보고 큰 사람 없을 거여. 감자는 강판에 쓱쓱 갈아서 즙은 버리고 건더기만 넣고 고추는 쪼뽕 썰어 넣어. 부추도 좀 넣고 얹튼 자기가 넣고 싶은 야채를 잘게 썰거나 다지거나 해서 반죽을 하는데 간을 고추장으로 하. 된장을 좀 섞는 데도 있다. 근데 우리엄마는 된장은 잘 안 넣고 고추장으로만 했어. 그렇게 해서 전 부치듯이 부쳐 먹는 거여. 감자 갈아 넣어서 감자전 부치면 디게 쫄쫄득득 하지? 거기에 고추장이 들어가면 칼칼하면서도 들르한 짠맛이 돌아. 어찌? 상상이 돼? 근데 여긴 그렇게 안하더라. 우리 시댁은 대부분 소금이나 간장으로 간해서 맑은 반죽으로 부침개를 하데.”

모임의 태반이 전라도 사람들인지라 장떡 이야기에 침을 꿀꺽 삼키며 귀를 세운다.



장떡은 기름을 두른 번철에 지져 내는 전과 같다.

그 중에 몇은 장떡을 이미 알고 있는 이도 있지만 처음 듣는 얘기인 듯 열중하는 이도 있었다.

“장떡은 반죽을 크게 떠서 부치면 별로여. 숟가락으로 툇 떠서 조그맣게 부쳐야 좀 더라고. 장떡이 달리 장떡이간디? 고추장 넣고 간을 좀 세게 해서 짭조름하게 만들어 놓고 한입크기로 부쳐서 밥반찬으로 먹기 좋게 해서 그런 이름이 붙었다. 부쳐서 접시에 예쁘게 담아 상에 내면 그 색깔이 또 침 넘어가지.”

충청도의 토속 음식으로 유명한 장떡

옛날처럼 택호를 붙이자면 은경 씨는 청주 맥이 된다. 아직도 충청도 말씨가 많이 남아있어 말끝의 흐름이 부드럽고 나긋하다. 은경 씨의 말투로 듣는 장떡 이야기는 쫄쫄하면서도 귀에 착 착 감긴다.

장떡은 예부터 충청도 토속 음식으로도 유명했다. 본래는 찹쌀가루에 부재료를 넣고 익반죽을 한 후에 동글납작하게 빚어서 김이 오른 찜통에 찌낸 다음 햇볕에 말렸다가 참기름을 발라 석쇠에 굽거나 번철에 지져내던 음식이었다고 한다. 그래서 떡처럼 찌내는 방식으로 인해 장떡이라는 이름을 얻었으나 점차 번거로운 과정이 생략되면서 찹쌀가루나 밀가루에 고추장을 적절히 섞어 반죽해서 직접 기름을 두른 번철에 지져내는 전에 가깝게 변형이 되었다. 그런데도 이름만은 그대로 장떡이라 불린다. 뜨거울 때보다는 지져낸 뒤에 식으면서 쫄쫄한 식감이 더욱 살아나는 음식이었고 기름에 지져내고 간이 세다보니 먼 길을 떠날 때 비상식량으로 요긴하게 쓰였다고 한다. 그러나 요즘에는 찹쌀가루보다 밀가루를 많이 사용하는 추세고 바삭한 맛을 좋아하면 밀가루를 반죽할 때 튀김가루를 약간 섞으면 된다고 팁을 주었다.

장떡 만드는 법

1. 밀가루에 고추장, 김자간 것과 풋고추(아주 매운맛을 좋아하면 청양고추가 좋다), 양파, 부추 등을 잘게 썰어 넣고 다진 마늘과 물을 넣어 묽게 반죽한다.
2. 뜨겁게 달군 팬에 기름을 두르고 숟가락으로 반죽을 떠서 조그맣게 지져낸다.
3. 처음 지져낸 장떡을 먹어보아 간이 부족하면 소금이나 집간장을 넣어 간을 맞추도록 한다.
4. 장떡은 식은 후에 먹어도 맛있으므로 체반에 넓게 펼쳐 식힌다.



“장떡에 쇠고기를 갈아 넣으면 고소로운 맛이 정말 금상첨화여. 쇠고기장떡을 하게 되면 집에 애들이 난리가 났어. 지금도 쇠고기 값이 비싸지만 우리 클 때는 어땠을 것 같아? 한 입에 먹기도 아까워서 그 조그만 걸 아금아금 뜯어먹기도 했더니까. 그러니까 대신 돼지고기도 넣었다가 감자도 갈아 넣었다가 그랬지. 그도 없으면 그냥 고기 없이 풋고추랑 부추만 넣어도 맛있고 조갯살 넣어도 맛있고, 우리 애들도 잘 먹더라야. 근데 가들은 고기를 넉넉히 넣어줘야 혀. 요새 애들은 고기 아니면 못 먹는 건줄 알아서 문제라니께. 크면서 장떡 진짜 많이 해먹었는데, 비오니까 우리 엄마 장떡이 자주 생각나네.”

은경 씨의 말에 모두들 먹고 싶다고 난리들이다. 다들 식구들의 밥상을 책임지는 주부들이라서 먹을거리에 대한 관심은 여간해서 수그러들지 않았다.

얼큰하고
부드러운 맛이
일품인
고추장찌개는
또 뭐때?

“고추장찌개도 한여름에 비울 때 해먹으면 얼큰하고 시원하니 정말 맛있는데 말이여.”

“된장찌개 같은 건가? 된장 대신 고추장 넣어서 간하고?”

“응, 비스무리 하긴 한데, 역시나 쇠고기는 비싼 게 있으면 넣고 없으면 말고여. 알지?”

다들 고개를 끄덕이며 그렇지, 그렇지를 연발하며 수긍한다.

“우리 엄마는 쇠고기가 없으니까 멸치국물을 푹 우려내서 끓였어. 감자 먼저 고추장에 무쳐서 간도 배이고 색도 나게 냄비에 볶아. 타니까 들기름을 살짝 두르고 볶아서 멸치국물을 넣어야 혀. 그리고 쌀뜨물 있으면 멸치국물에 좀 섞어도 좋고. 그럼 바글바글 끓였을 때 국물이 살짝 걸쭉한 느낌이 나지. 감자가 반 이상 익으면 호박이랑 양파를 넣고 더 끓여주면 되야. 간단하지? 모자란 간은 소금이나 간장으로 하는데 첨에 고추장에 간을 좀 더 해서 볶아주면 더 맛이 들어 좋더라고. 한여름에 고추장찌개 하나면 한끼 딱딱이지. 얼큰한 양념이 스며든 포슬포슬한 감자랑 무르게 익은 호박을 한 숟갈씩 푹 떠서 밥에 쓱쓱 비벼먹어도 맛있고.”

설렁설렁 설명하는데도 귀에 쏙쏙 들어온다. 늘 해먹는 된장찌개와 크게 다를 바 없는 요리법인데 색과 간을 내는 주재료가 된장에서 고추장으로 바뀌면서 오는 맛의 차이는 크다. 얼큰한 맛을 내기 위해서 사용하는 재료에는 고추장, 고춧가루, 청양고추 등이 있는데 고춧가루나 청양고추는 칼칼하면서 매운맛이 깔끔하게 떨어지는 반면 고추장으로 맛을 내면 얼큰하면서도 뒷맛의 여운이 길어지는 효과를 갖는다. 고추장을 만들 때 고춧가루에 엿기름과 여러 가지 전분질을 넣어 발효시키면서 그 맛이 부드러워지고 깊어졌기 때문일 것이다.



고추장찌개는 진한 색만큼 뒷맛의 여운이 길다.

은경 씨의 이야기를 듣는 내내 충청도 말씨처럼 나긋하고 부드러운 맛이 고추장찌개에서도 풍기는 것은 나만의 착각이었을까? 아무래도 음식은 그 지방 사람들의 삶과 닮음꼴일 수밖에 없는 듯 보였다.

고추장찌개

1. 감자는 껍질을 벗기고 손가락 굵기로 납작하게 썰어 물에 담가놓는다.
2. 고추장에 다진 마늘과 간장을 넣어 양념을 하고 감자를 고추장양념에 넣어 버무려놓는다.
3. 냄비에 들기름을 약간 둘러서 고추장양념에 버무린 감자를 넣고 볶다가 멸치육수와 쌀뜨물을 붓고 끓인다. 물의 양은 감자가 잠길 정도로 잡아 줄어들었을 때 자박하게 국물이 남는다.
4. 끓이면서 거품은 걷어내고 감자가 반 이상 익으면 호박과 양파를 넣어 더 끓인다.
5. 재료가 모두 익으면 간을 보고 대파를 넣어 불에서 내린다.

충청도의 음식은 대체로 싱거운 편이다. 반찬을 만들 때 간을 삼삼하게 해서 양을 넉넉히 먹도록 했기 때문이라는 말도 있다. 실제로 다른 지방보다 양념을 적게 쓰는 편이라 맛이 순하고 모양도 순박한 편이다. 지금은 누구보다도 전주 음식을 좋아하게 되었지만 청주 덕 은경 씨가 전주로 갓 시집을 왔을 때 김치에 넣는 소(갓은 양념과 잘게 썬 야채를 고춧가루에 버무려 놓은 것)의 화려한 색깔과 양을 보고 깜짝 놀랐을 뿐만 아니라 반찬들이 친정에서 먹던 입맛보다 간이 세거나 향이 강한 편이라 조금씩 깨작거렸다는 말도 이해가 갔다. 하지만 앞에 이야기한 장떡만큼은 짭조름한 것이 더 맛있다고 하니 삼삼한 맛을 좋아하는 분들도 유념하시길.

동네 아주머니들의 소소한 책읽기는 그렇게 또 마무리가 되고 있었다. 책 한 권과 수다 한 접시와 청주 덕의 맛있는 음식 이야기 한 자락 끝에 가을은 은근슬쩍 발을 들이밀고 있었다.

페백 음식 고수의 손맛

-

콩죽수제비



김수은

“그러게요. 좀 배워두었으면 좋았을 걸 하는 생각이 이제야 들어요. 어릴 땐 엄마가 짜그리고 앉아서 오리고 찢고 만들고 이러한 모습이 별로 맘에 들지 않았거든요.”

수은 씨에게 엄마에 대한 기억은 항상 무언가를 놓지 않는 손에서 시작된다고 했다. 아버지가 공무원이었는데 월급이 박봉인지라 4남매를 키우기는 넉넉지 않아서 엄마가 부업을 많이 했던 탓이다. 항상 엄마의 손엔 뜨개바늘과 자수바늘이 들려있었다. 주문 받은 뜨개 옷을 완성해서 넘기면 이내 또 한보따리의 털실이 들어왔다. 고운 옷감에 손으로 일일이 수를 놓는 일도 종종 했었다. 색색의 고운 실들이 줄어드는 동안 엄마의 동그란 등을 보는 시간이 지루하고 싫었던 수은 씨는 엄마가 곱게 떠서 입혀주는 뜨개 옷을 친구들이 부러워하는 것도 마땅치 않았다고 했다.

그것뿐만 아니었다. 엄마는 동네에서 소문난 솜씨쟁이였다. 뜨개질만이 아니라 페백음식도 솜씨 있게 만들어 내는 골목의 숨은 고수였던 것이다. 어느 사연으로 엄마가 페백음식을 만들게 되었는지는 모른다. 한 번이라도 물어보았으면 어깨너머로 조금 배웠지 정도의 말이나 들을 수 있었을지도 모른다. 엄마 시대만 해도 어느 스승 문하로 들어가 전문적으로 사사받는 경우보다 알음알음으로 어깨너머로 배우는 일이 많았다. 또 집안의 솜씨 좋은 어른으로부터 내림 음식으로 배우는 일이 대부분이었기 때문에 그런 줄 알고 마는 것이었다. 지금 생각하면 궁금한 게 한두 가지가 아닌데 엄마에게 자세히 묻지 못했던 질문들이 너무나 많았다. 그저 아주 어릴 때부터 늘 봐왔던 모습이라 엄마는 당연히 할 줄 아는 일이라고만 여겼다.

페백음식은 날마다 만드는 게 아니었다. 말 그대로 집안에 대사(혼례)가 있어야만 들게 되는 음식이다 보니 정성과 화려함의 극치를 보여주는 것뿐만 아니라 시어른들의 입맛에도 맞아야했기 때문에 깊이 있는 맛을 내기 위해서는 긴 기다림의 시간이 필요한 작업이었다. 페백 주문이 들어오면 엄마가 아끼는 전용 오름 가위나 칼, 곱디고운 색지 등이 그 위용을 자랑하며 모양을 만들고 다듬는데 무한한 활약을 펼치곤 했다. 전문적으로 엄마 이름을 내걸고 한 것은 아니지만 동네에서 알음알음으로 주문이 들어오고 엄마의 솜씨를 눈여겨 봐두었던 지인들이 추천해서 일은 끊이지 않았었다.

친정엄마는 눈썹이 좋은 수은 씨가 폐백 음식 만드는 법을 배워서 전문적으로 발전 시키기를 원했지만 워낙에 어린 시절부터 엄마의 고생을 지켜봐왔던 터라 단칼에 거 절하고 말았다. 그래놓고도 결혼 할 때는 친정엄마가 온갖 정성을 다 쏟아 부은 열 두합 폐백을 들고 시집을 갔더랬다. 형편이 어려우면 삼합을 하고 보통 오합 정도를 준비했는데 칠합의 폐백이 들어가면 꽤 잘 준비한 축에 들었다고 했다. 그러니 열두 합을 받은 수은 씨의 시댁에서는 친지들에게 며느리가 해온 폐백 자랑을 얼마나 했을 지 짐작이 가고도 남았다. 그렇게 숨씨 좋은 엄마를 두고도 배우지 않았던 옛날일이 지금에 와서야 참으로 안타깝다고 했다. 전주의 음식과 전통적인 내림음식들이 부각 되고 있는 요즘을 보면 그 당시에 싫다고만 하지 말고 제대로 배워두었더라면 인생의 방향이 달라졌을 지도 모른다고 말하는 수은 씨의 목소리에 아쉬움이 묻어난다.

“뭐든 기회가 왔을 때 배우고 해야 돼요. 나중에 부모를 붙들고 그때 나 좀 잘 타일 러서 하게하지 그랬어. 이런 원망 하지 말고요. 우리 애들도 그래. 다 모든 일에는 때 가 있는 법인데 치열하게 하지를 않아요. 그 때 우리 엄마도 나를 보고 이런 마음이었 겠죠?”

“우리 아버지가 콩국수를 참 좋아하셨어요. 그래서 여름이면 차갑게 식힌 콩국수 를 거칠맛 조금 보태면 열두 번쯤은 먹었나 봐요. 아버지가 좋아하는 음식이긴 하지 만 그렇게 자주 먹으면 어린 애들 입맛에 물리지 않았겠어요? 그러면 가끔 엄마가 콩 국물에 수제비를 떠 넣어서 끓여줬어요.”

친정엄마의 지혜가 발현된 음식이 바로 콩죽수제비였다. 콩국수를 좋아하는 아버 지의 입맛도 생각하고 콩국수에 물린 아이들의 입맛도 배려한 것이다. 콩국물은 똑 같지만 차갑고 따듯함의 차이에서 오는 맛은 분명 다르다. 같은 밀가루이지만 가느 다란 국수와 쫄쫄함으로 무장한 수제비의 식감도 완전히 다를 수밖에 없다. 마지막

눈곱재기 만한 콩갱이 하나도 버리지 않고 알뜰하게 먹는 콩죽수제비

콩죽 수제비는 아버지의 입맛도 생각하고 아이들의 입맛도 배려 한 음식이었다.



으로 콩국물은 건건하지만 콩죽은 쌀가루가 들어가기 때문에 걸쭙하다. 입안에서 맵 도는 농도의 차이가 다르니 콩국수와 콩죽수제비는 엄연히 다른 음식이 되는 것이 다. 특히나 비오는 여름날에 먹는 콩죽수제비는 별미였다. 갑작스러운 소나기가 여 름의 열기를 가라앉히면 몸에서는 오소소 한기가 돌기도 했다. 그럴 때 사람들은 음 식으로 따듯함을 보충하려 들었다. 수은 씨는 엄마의 배려로 만들어진 콩죽수제비를 넘죽넘죽 참 잘도 먹었다.

주위 사람들은 수은 씨가 먹고 자란 콩죽수제비에 대해 얘길 하면 잘 모른다고 했 다. 대부분 콩가루를 넣어 반죽한 콩수제비나 콩국수처럼 콩국물에 익힌 수제비를 대신 넣은 음식으로 착각을 한다. 분명 콩죽수제비는 그것과는 다른데 말이다.

콩죽수제비는 콩죽을 쏘 때와 마찬가지로 물에 충분히 불린 콩을 끓는 물에 삶아 낸 다음 껍질을 벗기고 갈아서 불린 쌀을 갈아 넣고 죽을 푸는 데까지는 과정이 다르 지 않다. 다만 수제비를 떠서 넣을 걸 생각해서 물의 양을 넉넉히 잡고 콩죽을 쏘 때 보다는 쌀가루를 적게 쓰면 된다. 콩죽이 끓어오르기 시작하면 수제비 반죽을 옆에 놓고 얇게 떠 넣어 함께 익힌 다음 마지막에 소금으로 간을 하면 된다. 친정엄마는 콩 죽을 끓일 때 삶은 콩을 확독에 갈아 썼는데 자잘한 콩갱이가 씹히도록 콩물을 체에 거르지 않고 그대로 사용했다.

잘 끓여진 콩죽수제비는 따듯할 때 먹어도 충분히 좋았지만 식었을 때 먹으면 수제 비의 쫄쫄함과 콩죽의 걸쭙함이 강하게 어우러져 색다른 맛을 내었다.

콩죽수제비 만드는 법

1. 콩을 물에 불렸다가 끓는 물에 살짝 삶아 낸 다음 찬물에 헹구 껍질을 벗긴다.
2. 삶은 콩에 물을 넣고 갈아서 콩국물을 만든다.
3. 불린 쌀을 뿡아 쌀가루를 낸다.
4. 수제비를 만들기 위해 밀가루를 반죽해 랩으로 싸서 숙성시킨다.
5. 콩국물에 쌀가루를 넣어 죽을 쑤다가 끓어오르면 수제비를 떠 넣어 함께 익힌다.
6. 수제비가 떠오르면 소금간을 하고 상에 낸다.



콩죽수제비를 먹을 때는 별다른 반찬이 필요 없었다. 간장이나 소금을 따로 종지에 덜어 내서 각자의 입맛대로 간을 더하도록 하고 국물이 나뭇한 나박김치나 열무물김치, 장아찌 하나 정도가 상에 오르면 충분했다.

생각해보면 엄마는 소소하게 여러 가지 음식을 많이 만들어주었다. 수은 씨는 지금 까지도 엄마가 끓여준 선지국을 따라올 만한 맛을 만나지 못했고 시래기국 한 가지도 엄마가 해주시면 유별나게 맛있었던 기억이 새롭다. 엄마의 손끝에서 피어나던 폐백 음식의 화려함과 다르게 삼시 세끼를 채워주던 소소한 밥상에 엄마의 소박하고 알뜰한 사랑이 진하게 배어 있었던 것을 몰랐다. 아마도 자식들은 죽을 때 까지 그 사랑의 깊이를 잴 수 없을 것이다.



박진아

늘 가슴에 품고 있던 친구라는 이름

꽃샐러드 한 접시에 추억을 담아

한련화샐러드

기억은 지나간 시간을 그대로 새기지만은 않는다. 기억을 하는 사람이 원하는 방향으로 각색을 하거나 기본 좋게 포장하기도 한다. 때론 별것 아닌 일이 거창하게 부풀려지거나 아예 지워져버리기도 한다. 그래도 대부분의 사람들은 오랜 시간, 특정한 기억을 붙들고 싶어 하고, 그런 기억들로 위안 받으며 산다. 사람들은 그 기억에 그리움을 담아 추억이라 부른다.

십 년도 더 지난 일이 되었다. 두 아이들이 아직 어린이집을 다닐 무렵. 아이들을 어린이집에 보내고 나면 남편이 운영하는 사업장에 가서 자잘한 업무를 챙겨야했고 다시 집으로 돌아와 아이들을 돌보는 일이 무한 반복 되던 때였다. 아이들을 재우다가 먼저 잠이 드는 일도 허다했다. 호젓하게 앉아 커피 한 잔 마시는 것도 호사가 될 판국에 혼자 하는 여행은 더구나 언감생심이었다. 그러던 어느 날 소식이 한참동안 뜸했던 고향 친구로부터 연락이 왔다.

같은 동네라지만 친구는 '붉은더기'라고 불리던, 외따로 떨어진 황토배기 언덕에 살았었다. 고향은 사랑이 산으로 겹겹이 막혀있고 뚫린 곳이라고는 임실과 순창을 잇는 27번 국도가 전부인 마을. 붉은더기는 이제 막 부르기 시작한 임부의 배처럼 도도록하게 부푼 배를 하늘로 향한 채 국도변에 바짝 붙어있던 양지바른 언덕이었다. 그 언덕에 사과와 포도, 자두나무를 심은 과수원이 들어섰다. 친구는 과수원집의 여섯 번째 딸이었다. 엄마는 친구가 없는 자리에서는 이름대신 '과수원집 딸'로 불렀다.

형편이 어지간하면 다들 전주에 있는 고등학교로 진학을 할 때였는데 둘은 고향에 남았고 고등학교에 다니면서 단짝이 되었다. 가늘고 고불거리는 머리카락 때문에 아침마다 부스스한 채로 나타나기 일쑤였고 추운 게 싫다고 뱃꽃망울이 터지기 직전까지 내복을 입었던 친구는 그녀보다 한 뼘쯤 더 컸고, 언니 같았고, 매력적이었다.

이별은 갑작스러웠다. 일이 년 사이에 암으로 양친을 모두 잃은 친구는 과수원 살림을 고모 댁에 맡기고 서울에 있는 언니들 곁으로 가야만 했다. 편지를 많이 쓰던 시절. 보고 싶다는 말을 꼭꼭 눌러 써 보내면 생짜로 불어시험을 치느라 고생이라는 답장이 왔다. 여기서는 일본어를 배우다 전학 간 학교에서는 불어를 배우는 모양이었

일상을
뒤흔드는 말
한 마디의 힘

다. 때로는 영어 사전 속에 끼워 말린 꽃잎을 편지지에 붙여 보내면 공책 한 장을 쪽 찢어서 즐겨죽겠다고 쓴 편지가 오기도 했다. 지금은 흥내 낼 수도 없는 낭만을 실은 편지는 긴 시간을 소리 없이 오가며 무사한 날들이 이어지고 있음을 전했다.

편지는 이메일과 휴대전화번호로 바뀌어갔다. 무사한 나날들은 나이를 먹어감에 따라 무심한 나날들로 변해갔다. 푹푹했던 소녀시절의 넘치고 아른댔던 감성들은 또 다른 삶에 대한 열정과 사랑 뒤로 물러났다. 영원할 것 같았던 열정과 사랑도 현실의 들볶임에 굴복하는 날들 뒤로 밀렸다. 구구절절 보고 싶던 마음이 만남으로 이어진 것은 겨우 몇 번. 물리적인 거리와 시간은 적당한 핑계거리가 되어주기도 했다. 꼭 얼 굴을 봐야만 맛인가. 각자 처한 현실과 타협하는 방법을 배우게 되었다. 아이들을 키우고, 집안일을 하고, 남편을 뒷바라지 하는, 순환과 반복의 일상을 유지하는 일이 최대의 과제가 된 것이다. 결혼생활은 사색이 아니라 실존의 문제였다.

“보고 싶다.”

몇 년 만의 공책을 꺼고 담백하게 건네는 말 한 마디에 친구의 깊은 진심이 담겨 있었다. 누구와라도 흔하게 주고받던 말일 뿐이었는데, 순조롭지만 별로 흥미진진하지 않던 일상에 던져진 돌맹이의 파문은 그날따라 끊임없이 생겨나고 일렁였다. 마치 꼭 막힌 일상을 위로하는 것처럼. 누가 집 밖으로 나가지 말라고 붙잡아 둔 것도 아닌 데 붙잡혀 사는 일상이었다. 아이를 키우다보니 친구도 여행도 취미생활도 다 뒷전으로 밀려나있었다. 혼자만 그런 것이 아니라 자녀 양육을 여성이 전담하는 우리 사회의 일반적인 모습이 그랬다. 점차 여성들의 경제활동이 늘어나고 양육과 가사노동을 부부 공동의 일로 생각하는 인식의 변화가 생기고 있지만 뿌리 깊은 사회적 관습은 시간이 흐른다고 저절로 고쳐질 수 있는 문제가 아니었다.

친구의 전화 한 통에 용기를 내었다. 겨우 하룻밤. 별로 챙길 것은 없었다. 작은 배낭에 여벌옷과 지갑만 넣었다. 여름옷이라 부피도 크지 않았다. 막상 나서자고 마음 먹으니 너무나 쉬워서 어리둥절할 만큼 집밖은 가까웠다. 마음이 질러놓은 빗장은 마음이 풀어야 했다.

두 아이를 데리고 전주역에서 상행선 기차를 탔다. 아이들과 처음 타는 기차였다. 아이들은 그림으로만 보던 기차를 타본 것에 즐거웠고, 규칙적인 덜컹거림에도 신이 났다. 기차가 수원역을 향해 가며 낮선 역사에서 멈출 때마다 한 발자국씩 옛 추억으로 걸어 들어가는 기분이 되었다.

보는
것만으로도
행복했던
알록달록
한련화 샐러드

친구가 정성껏 차린 저녁을 먹고 뜰을 거닐었다. 아이들은 저들끼리 시시덕거리며 그네를 타고 놀았다. 연잎을 축소해놓은 것 같은 화초가 빨강, 주황, 노랑의 꽃을 달고 뜰에 가득했는데 친구가 ‘한련화’라고 꽃 이름을 가르쳐주었다. 한련화는 잎과 꽃의 빛깔 대비가 선명했다. 짙은 녹색의 잎은 매끈했고 잎줄기 사이로 길게 오른 꽃대 끝에 화사한 원색의 꽃송이가 떠오르듯 피어나 눈을 사로잡았다. 여름이 질어가고 피어나는 꽃은 그 빛깔이 태양빛을 닮아 강렬했다.

친구는 한련화를 한참 들여다보더니 바구니를 가져와 여러고 깨끗한 잎줄기를 한 줌 꺼어 담았다. 그리고 가장 예쁘게 피어난 꽃송이를 골라 색을 다르게 해서 몇 개 더 따서 담았다.

“우리 술안주로 아주 예쁜 꽃샐러드를 만들어서 오늘을 기념해볼까?”

“이걸 먹을 수 있다고? 진짜?”

“그럼! 아주 근사한 맛이 나지요. 기대하시라!”

잠시 후, 친구는 거짓말처럼, 빛깔이 너무나 고와서 보는 것만으로도 행복해지는 꽃샐러드를 커다란 접시에 맵시 있게 담아내왔다. 짙은 성기게 찢은 양상추와 깻잎, 빨간 방울토마토 사이에 한련화 잎을 섞고 올리브 오일과 소금, 후추, 다진 마늘, 레몬즙을 섞은 소스를 흠뿌린 다음, 그 위에 살포시 꽃잎을 놓았다. 처음 보는 꽃샐러드는 흡사 작은 꽃밭을 식탁으로 옮겨온 듯하였다. 접시 위에는 꽃잎에 내려앉은 여름 햇살과 잎줄기 사이를 비집던 걸 고운 바람이 함께 누워있었다. 친구는 어린 아이들까지 달고 그녀를 만나러 먼 길을 달려 와준 것에 대해 기쁜 마음과 고마운 마음을 담아 꽃샐러드를 만들었다고 했다. 우리는 그날, 한 입 한 입 샐러드에 담긴 서로의 마음을 먹었다. 눈으로 보는 즐거움만큼이나 코끝을 톡 쓰며 상큼하게 입 안 가득 퍼지는 매콤한 맛도 독특했다. 서로에게 마음을 보일 수 있고 위로가 되어주는 친구가 있다는 것은 얼마나 큰 행복인가.



꽃 샐러드는 흡사 작은 꽃밭을 식탁으로 옮겨온 듯하다.

한련화 샐러드 만드는 법

1. 한련화 잎과 꽃을 준비한다. 꽃술은 떼어내도록 한다.
 2. 곁들일 생야채나 과일을 준비해 적당한 크기로 찢거나 자른다.
 3. 매실청2T, 소금1T, 레몬즙1T, 올리브오일1T, 다진 마늘1T의 분량을 섞어서 소스를 만든다.
 4. 1과 2를 한데 섞은 후 소스를 뿌리거나 살짝 버무려서 접시에 담고 꽃은 마지막에 올리도록 한다.
- ※ 소스는 개인적인 취향에 따라 변형하면 되고, 견과류나 닭가슴살을 섞어도 좋다.



추억의 샐러드, 그 이름 '사라다'

샐러드는 대표적인 서양요리의 하나다. 생야채나 과일을 주재료로 하여 마요네즈나 프렌치드레싱과 같은 소스로 버무린 차가운 음식이다. 샐러드는 육식을 즐기는 서양인들이 메인 요리로 육류를 섭취하면서 위의 부담을 덜어주고 식탁을 풍성하게 하려 했던 데서 비롯된 음식이지만, 지금은 샐러드의 재료가 풍성해지면서 그 자체로 한 끼 식사가 될 만큼 독립적인 요리로 지위가 상승했다. 특히 건강식과 다이어트 식으로 주목을 받으며 한식 위주의 식생활에도 무리 없이 끼어들었다.

예전에는 사과나 당근, 오이, 감자, 삶은 달걀, 양배추 따위의 과일이나 야채를 깍둑썰기해서 마요네즈에 소금이나 설탕을 섞어 만든 드레싱으로 버무려놓은 음식을 '사라다'라고 불렀다. 샐러드의 일본식 발음을 그대로 들여와 쓴 흔적이다. 이 추억의 '사라다'는 집들이나 잔칫날 음식으로도 빠지지 않던 메뉴다. 붉은 양념을 주로 사용하여 만드는 우리의 야채겉절이 음식과 어찌 보면 동류가 되겠지만, 맛과 색감이 대비를 이루어서 손님상차림으로 구색을 갖추기가 좋았기 때문일 것이다. 지금도 음식 점이나 학교급식에 마요네즈드레싱에 버무린 '사라다'가 종종 등장하는 것을 볼 수 있다. '사라다'는 지금의 다양한 재료와 형태의 샐러드와 비교하면 투박하고 촌스러운 모양이긴 하지만 우리에게 대중적으로 보급된 샐러드의 원형인 셈이다.

추억을 먹는 그녀의 여름 식탁

한련화가 다투어 피기 시작하는 여름철이면 그녀의 손길도 덩달아 바빠진다. 친구에게 꽃샐러드를 대접받은 그날 이후로 오월이면 어김없이 화원에 들러 한련화 모종을 한 아름 사게 되었다. 아파트 베란다에서 키우는 것이라 노지에서처럼 햇빛을 넉넉히 받지 못해 째짤하게 키우지 못함이 못내 아쉬웠다. 그래도 제법 꽃대를 잘 올렸다. 꽃은 초여름부터 피기 시작해 가을까지 간다. 꽃도 보고 따서 먹기도 하니 이만한 호사가 없다.

한련화의 본래 이름은 나스터툼이다. 나스터툼은 '코를 막다'라는 뜻을 가지고 있는데 꽃에서 후추와 같은 매운 냄새가 나기 때문이다. 우리나라에서는 연잎을 닮은 화초가 물속에서 살지 않고 땅에서 자라며 꽃을 피운다 하여 한련화(旱蓮花)라 부르게 되었다고 한다. 신선한 잎과 꽃은 모두 먹을 수 있다. 먹으면 겨자잎이나 무순을 먹을 때처럼 톡 쏘는 맛과 맵싸한 향이 입 안 가득 퍼진다. 햇빛을 많이 받을수록 향이 강하다. 뿐만 아니라 감기 예방이나 살균, 항균 효능이 뛰어나 기관지나 비노기계 통에 생긴 질환을 치료하는 데 효과적인 식물로도 널리 알려져 있다.

한련화는 샐러드뿐만 아니라 꽃을 따로 말려서 꽃차를 만들거나 잎줄기만 따로 절여서 김치를 담가먹기도 한다. 사실 그녀는 샐러드도 좋아하지만 잎을 두어 장 겹쳐서 친정에서 얻어온 된장을 얹고 씹으로 먹는 것을 가장 좋아한다. 아욱이나 근대를 넣어 끓이는 된장국처럼 멸치로 국물을 내고 된장을 가볍게 풀어서 잎을 넣고 국으로 끓여도 좋았다.

모종이 제대로 뿌리를 내리고 이파리와 꽃이 풍성해지기 시작하면 그녀의 식탁에도 꽃샐러드가 종종 오르기 시작한다. 워낙에 육류보다 야채를 좋아하고 생야채로 만든 음식을 선호하다보니 아이들은 곧잘 '풀밭 위의 식사'라고 야유를 보내기도 한다. 손님이 있는 식탁이면 일부러라도 무늬가 없는 접시를 꺼내서 한가운데 한련화 샐러드를 한 줌 올리고 꽃을 두어 송이 얹혀놓곤 했다. 손님이 꽃샐러드의 자태에 감탄사라도 한마디 더해주면 친구에게 배운 샐러드 이야기를 곁들이기도 했다.

베란다 화분에서 한련화가 피고 진다. 여전히 그녀들은 자주 만나지 못하고 산다. 무심한 듯 무사한 나날이 이어진다. 그래도 그녀의 여름은 추억으로 무성하다.

국물이 자박자박한 전주식 돼지불고기 요리

콩나물돼지불고기전골



김복례

“우리 집 식구들은 먹성이 그리 좋은 편이 못 돼요. 그뿐 아니라 하루도 거르지 않고 밥상을 차리는 입장에서 새로 나온 반찬이나 음식이 있으면 맛있다거나 맛이 없거나 말이라도 한마디 없어주면 기분이라도 좋는데 아무 말도 없이 먹기만 해요. 그것도 항상 먹는 만큼만 먹고 더 이상을 먹는 법이 없이 숟가락 딱 놓고 일어나고.”

밥상을 열심히 차려본 사람은 안다. ‘맛있다, 잘 먹었다’는 말 한마디가 주는 기운이 어떤 것인지. 하다못해 짜다, 싱겁다 타박이라도 있는 밥상은 오히려 아무 감상이 없는 밥상보다 나을지 모른다며 복례 씨가 웃는다.

그런 무덤덤한 복례 씨의 밥상에도 해뜰날이 있었으니 바로 ‘콩나물 돼지불고기 전골’이 밥상에 오르는 날이었다.

흔히 돼지불고기라 하면 제육볶음이나 두루치기처럼 양념한 돼지고기를 국물이 거의 없게 볶아서 그냥 먹거나 쌈으로 싸먹는 음식을 생각하기 쉬운데 콩나물 돼지불고기 전골은 국물을 자박하게 잡아서 돼지불고기에서 우러난 국물을 함께 먹는 전골식 음식이라고 할 수 있다. 오래전부터 전주에는 돼지갈비를 굽지 않고 찌개나 전골처럼 끓여서 깊은 맛을 내는 물갈비가 유명한데 돼지갈비 부위를 제외한 다른 부위를 사용하는 콩나물 돼지불고기 전골은 그에 대적하는 전주식 돼지고기 전골 요리인 셈이다.

도시의 변화가나 동네의 골목길이나 서로 경쟁하듯이 간판머리에 ‘원조’, ‘본가’ 등의 말을 새겨 넣고 엇비슷한 음식을 내어놓는 것은 그만큼 사람들이 즐겨먹는다는 방증이었다. 본래 음식점사를 시작한 누군가가 개발한 음식이었는지 이 지역에 사는 사람들이 종종 해먹던 음식을 상품화했는지 그 앞뒤는 구분할 수 없지만 물갈비나 돼지불고기전골이 우리 지역의 일반적인 음식으로 자리 잡은 것은 분명해 보인다.

대개 주재료를 냄비에 넣어 끓이며 간을 맞추어 상에 올리는 완성된 음식인 찌개와 달리 전골은 손질한 고기나 채소 등을 밀이 우묵한 전골냄비에 모양을 내어 담고 국물을 부어가며 상에서 직접 끓여먹는 즉석요리의 방식을 취한다. 물갈비나 돼지불고기전골이나 공통점은 국물에 있다. 육즙이 배어 한층 맛이 깊어진 국물과 야채를 함

전주식 물갈비와 돼지불고기 전골

게 먹는 고기요리는 푸짐한 양으로 더 많은 사람들과 함께 나눌 수 있다는 장점이 있다. 본래 굽기, 찌기, 볶기 등의 조리법은 원재료의 양을 늘릴 수 있는 좋은 방법은 아니었다. 적은 양으로 많은 사람이 먹기에는 국이나 탕으로 조리하는 것이 합리적이었을 것이다. 더구나 수십 년 전이라면 고기는 흔하게 먹을 수 있는 식재료는 분명 아니었던 탓에 적은 양의 고기로 더 많은 사람을 먹여야만 했던 시절이 주재료에 국물을 넣어 조리하는 방식을 더하는 데 한 몫을 하게 되었음을 충분히 짐작할 수 있다.

복례 씨는 음식하는 법을 외숙모에게 배웠다. 학교를 졸업하고 서울에서 직장생활을 하는 동안 외삼촌댁에서 살게 된 까닭에 외숙모 아래에서 기본기를 익히게 된 것이다. 그때만 해도 상경해서 혼자 사는 것보다 친인척이 있으면 당연히 그 집에서 더 부さい하는 일이 다반사였다. 더구나 아들도 아닌 딸을 객지에 보낼 때 부모들은 어떻게든 일가친척을 수소문해서 그 울타리 안에 들여놓아야 안심을 하곤 했다. 복례 씨도 한창 나이에 외숙모 밑에 있었으니 직장에서 돌아오면 외숙모 일손을 돕는 게 일과였다. 눈치가 빠르면 절간에 가서도 절국을 얻어먹는다고 했다. 아무리 살뜰하게 챙기는 어른들 밑에 있다고는 해도 부모님 지붕이 아닌 곳에서는 굶뜨게 행동해서 좋을 일이 없었다. 복례 씨는 경중환 키에도 기민하게 움직일 줄 알았고 손끝이 맵잔덕에 외숙모의 일손을 톡톡히 거들곤 했다.

복례 씨는 가물가물한 그 때 기억들 중에 유독 김장하던 날의 기억은 하나도 빠뜨리지 않고 어제 일처럼 생생하게 기억이 난다고 했다.

“외삼촌댁이 단독주택이었어요. 옛날이니까 다들 마당에 수돗가가 있는 그런 집. 그때는 김장독을 땅 파고 묻던 시절이었잖아요. 김장을 빨리 하면 김치가 물러버리니까 코끝이 빨갱게 얼 정도로 추울 때 김장들을 했어요. 한겨울에 김장을 하는데 눈이 펄펄 쏟아지면 그 눈을 등에 고스란히 다 쌓이도록 맞으면서 마당에서 배추를 절이고 씻고 했죠. 눈은 눈치 없이 펄펄 쏟아지고 간수(소금물)는 어찌나 몹시리나게 얼음장 같던지. 근데 막상 그것보다 더 힘든 일은 배추 소로 들어갈 무를 채치는 일이었어요. 이상한 게 우리 친정은 그렇게 많이 안했는데 외숙모는 배추 한 접을 절이면 무도 한 백 개쯤을 채로 썰었나 봐요. 그게 총칭도 식이었나 봐. 외숙모가 총칭도분이 션거든요. 그때 채칼이나 그런 게 어디 있거나 했나? 무조건 칼로 썰었지요. 무채 썰어봐서 알죠? 몇 개만 썰어도 손가락에 물집이 잡혀. 근데 그걸 밤새도록 썰는 거야. 식칼이 가벼운 스텐이면 그나마 다행이고 무쇠 칼이면 죽는 거지. 손목이며 손가락이 통통 붓도록 압튼 어마어마하게 했어요. 덕분에 그 경험 밀천 삼아 어지간한 김장도 혼자서 거뜬히 잘하고 아파트지만 고추장도 담가먹고 살죠. 물론 무를 그렇게 엄청나게 쓰진 않아요.”

우연히 간
식당에서
먹어보고 반한
맛을 내 식대로
만들다

기본기는 외숙모에게 배웠지만 충청도식은 입에 잘 맞지 않았다고 했다. 어릴 때 입맛은 변하지 않아서 다시 전주로 내려와 살게 되면서 음식도 자연스럽게 전라도식으로 만들고 먹게 되었다는 복례 씨다.

복례 씨가 전주에서 살게 된지 얼마 안 되었을 때, 남편과 모처럼 외출을 했다가 옛 도청 자리 부근에서 밥을 먹게 되었다. 신시가지로 도청이 이전하면서 구도심은 한 때 찬밥 신세를 면하기 어려운 시기도 있었지만, 도청이 있던 그 당시, 주변에는 먹을 만한 밥집들이 즐비했다. 관공서의 공무원들과 인접한 남부시장에 나온 손님들, 객사를 오가는 수많은 유동인구는 그 많은 밥집들을 먹어 살렸고, 밥집들은 더 나은 솜씨를 부려 그들의 입맛을 사로잡던 시절이었다. 그 날, 상에 나온 음식이 콩나물을 잔뜩 올린 돼지불고기 전골이었다. 처음엔 돼지불고기라더니 콩나물만 잔뜩 쌓아 올린데다가 탕도 아닌데 국물까지 흥건해보여서 무슨 이런 음식이 다 있나 싶었는데 시간이 지나 국물이 좋아들며 맛이 깊어지고 콩나물과 같이 먹으니 고기의 잡내나 느끼함도 없어서 바닥이 보이도록 싹 비우게 되었다고 했다.

“아삭아삭하게 씹히는 콩나물하고 자글자글 끓으면서 전해지는 국물 맛이 좋더라고요. 고기도 부드럽고. 먹고싶다고 맨날 음식점에 가서 돈을 쓸 수 있나. 집에서 요래 저래 몇 번 해봤더니 내 식대로 만들어지더라고요. 음식점에서는 더 많은 재료랑 양념을 쓰겠지만 나는 간편하게 내 식대로 만들어서 식구들과 먹는 맛도 쓸쓸해요.”

복례 씨는 너무나 간단하게 설명한다.

“먼저 콩나물국을 끓여요. 맑은 콩나물국. 거기서 콩나물은 건져서 따로 놔두고요. 생고기를 불고기 양념해서 재워놔야요? 전골냄비에 양념한 고기 깔고 불려 둔 당면 한 줌 넣고 위에다 건져두었던 콩나물을 올려요. 거기다 빙 둘러서 버섯이랑 대파를 쫄로록 놓아주고 아까 끓였던 콩나물국물을 부어서 끓이면 돼요.”

좀 더 자세하게 이야기 해 달라는 요청에 복례 씨가 웃는다.

“아이고, 다 알면서 뭘 더 물어봐요. 불고기 양념하고 콩나물국 끓일 줄 알면 다 되는 것이지.”

콩나물 돼지불고기 전골 만드는 법

1. 마른 당면을 찬물에 넣어 2~3시간 정도 불려둔다. 당면을 불리면 두 배쯤 불어나므로 양을 조절한다.
2. 돼지고기를 앞다리살 부위로 1근 정도 준비해 얇게 썬다. 1근이면 4~5인분 분량이다. 고기를 살 때 불고기감으로 달라고 요청하면 대부분 얇게 썰어서 준다.
3. 고추장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진마늘 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 반 큰술, 후춧가루와 생강즙 약간을 넣어 불고기 양념장을 만든다.
4. 양파 반개와 대파를 굵게 채 썰어서 준비한 생고기와 함께 볼에 담고 불고기 양념장에 버무려 간이 배이도록 30분 정도 재운다.
5. 콩나물을 깨끗이 씻어 냄비에 담고 양파 반개와 대파, 다시마 두 조각정도를 함께 넣어 물을 붓고 끓인 후 소금으로 간한다. 콩나물국이 끓은 후에 양파, 대파, 다시마는 건져서 버리고 콩나물은 국물에서 따로 건져둔다.
6. 느타리버섯은 먹기 좋은 크기로 찢고 대파는 손가락 길이로 썰어둔다. 청홍고추는 씨를 살짝 털어내고 어슷하게 썬다.
7. 전골냄비에 양념한 고기를 바닥에 깔고 불린 당면은 양쪽으로 나누어 놓는다. 그 위로 건져두었던 콩나물을 가운데에 쌓아올리고 빙 둘러서 야채를 모양이 나게 담는다.
8. 식사하기 직전에 전골냄비에 콩나물국물을 자박하게 붓고 상에서 직접 끓여서 익혀 먹는다. 입맛에 따라 국물을 더 붓거나 줄여가며 먹는다.



콩나물은 찜용 콩나물을 사용하면 좋은데 재래시장이나 대형 마트가 아니면 구입하기 어려우므로 일반 국용 콩나물을 사용한다고 한다. 전주콩나물은 예부터 영양이 풍부하고 식감이 좋기로 정평이 났으니 부담 없는 가격으로 양껏 준비해 넣을 수 있어서 더할 나위 없이 좋다. 콩나물국물은 고기의 잡내를 잡을 뿐만 아니라 고기의 질감을 부드럽게 하고 전골의 시원한 맛을 높이는 효과가 있다. 만약 찜용 콩나물을 사용한다면 머리와 꼬리는 떼어내고 사용하는 편이 좋다고 했다. 도톰한 머리와 몸통이 익는데 시간이 달라서 머리까지 익히면 몸통이 아삭하지 않고, 몸통의 아삭한 식

생기가 도는
밥상은
먹는 사람도
차리는 사람도
즐겁다

감을 살리려 일찍 건지면 노란 머리 쪽에서 비린내가 날 수 있다고. 찜용 콩나물은 머리와 꼬리를 떼고 손질해서 소금을 넣은 끓는 물에 3분정도 익혀주고 건져낸 뒤에 그 물에 다시마, 양파, 대파 뿌리 등을 넣어 국물(채수)을 만들어 사용하면 된다.

콩나물 돼지불고기 전골은 상에서 직접 끓여 먹는 음식이다 보니 여럿이 둘러앉아 함께 먹는 음식으로 좋다. 들어가는 재료도 비싸지 않아서 자주 만들어 먹기에도 좋을 뿐만 아니라 어른이 있는 자리에 국물요리 대신으로도 어울린다.

무덤덤한 복례 씨네 밥상 앞에서도 불고기전골이 나오는 날이면 분위기가 사뭇 달라진다. 어지간한 음식에는 '먹을 만하다'는 말도 아끼는 성격의 남편과 남편을 그대로 닮은 자녀들이 이구동성으로 '맛있다'며 마지막에 밥까지 비벼먹는 걸 보면 저절로 어깨가 젖혀지며 즐거워지는데, 맛있게 먹어주는 그 분위기가 너무 좋아서 겨울이면 자주 만들게 된다고 했다. 생기가 도는 밥상은 먹는 사람도 차리는 사람도 즐거운 법이어서 그런 날은 서로의 좋은 기운이 서로를 보듬어주는 기분이 든다는 복례 씨.

특히나 추운 겨울날, 시집간 딸까지 한 자리에 모이면 식구들끼리 둘러앉아 반죽도 한 잔 하면서 도란도란 이야기꽃을 피우기에도 콩나물 돼지불고기 전골은 아주 안성맞춤이라고. 시집간 딸이 벌써 손주를 돌씩이나 안겨주었다며 그 녀석들도 벌써 짹 짹거리며 이 맛을 알기 시작했다며 손주 사진을 보이며 함박웃음을 지었다.

재료가 반, 흥이 반

꽃계장



김동희

동희 씨는 마치 어린 아이처럼 통통 튀는 '술'에 가까운 음식으로 인사를 하기 바쁘게 손바닥에 조심스럽게 올려서 가져온 비닐봉지부터 열기 시작했다. 비닐봉지 안에서 신문지를 접어서 만든 사각형 틀이 나오고 다시 투명한 위생봉투가 무언가를 감싸고 그 사각형 신문지 틀 안에 고이 담겨 있었다. 주인공은 도토리묵이었다. 묵이 행여 움직이다가 으깨질까 봐 나름 고심하여 담아온 것이 분명했다. 용기에 담으면 편했겠지만 자주 못 볼 사이에 그릇을 돌려주기도 어렵고 또 우리 인심이 빈 그릇을 돌려주기에는 편치 않은 법이어서 성가신 일을 만들지 않으려는 마음 씀씀이가 보였다.

"오늘 냉장고에 도토리묵 가루가 좀 남아있어서 오전에 만들어봤어요. 야채 골고루 이것저것 손으로 툭툭 뜯어 넣고 간장 양념해서 뒤적뒤적만 해도 먹을 만 할 거야. 생긴 건 매끔하게 안 생겼어도 맛은 쫄쫄하니 괜찮아요. 묵사발 좋아하면 채쳐서 묵사발 해먹고 그것도 다 귀찮으면 간장양념에 찍어먹어요."

영겁결에 받아든 도토리묵은 시중에 판매되는 포장 팩 두 개는 너끈히 되어 보였다. 손가락으로 꼭 눌러보았더니 부서지지도 않고 탱글탱글한 질감이 손끝을 타고 전해졌다.



음식에 딱
떨어지는
레시피란 없다

"저는 요리사들이 만들어놓은 레시피를 참고하기는 하지만 그대로 똑같이 하지는 않아요. 왜냐면 거기엔 내가 사용할 수 없는 재료나 쉽게 구하지 못하는 재료들도 많거든요. 그래서 내 맘대로 하고 싶은 대로 해요. 재료를 여러 번 써보면 그것이 가진 고유한 맛이나 향을 알게 돼요. 그러면 레시피 대로 따라가지 않아도 이렇게 저렇게 해보면 어떤 맛이 날까다 짐작을 하게 되고 자신이 붙는 거죠. 모두에게 맛있는 음식이 되면 더할 나위 없이 좋겠지만 입맛은 각자 조금씩 선호하는 방향이 다르니까 나만의 방식으로 자유로운 요리법이 생기는 셈이에요."

동희 씨는 마트나 시장에 나가서 신선한 재료를 만나면 흥이 난다고 했다.

"이쁘게 속이 꽉 찬 배추를 보면 용케도 가뭄을 이겨내고 토실하게 어울어주었네

싶어 감사한 마음이 들고, 빨갱게 익은 고추를 보면 매콤한 맛이 여기 다 들었구나 싶어 신기해요. 내가 이걸 가지고 맛있게 김치를 담그면 식구들이 얼마나 맛있게 먹어 줄까 생각이 들어서 신이 나요.”

재료마다 가진 색과 맛의 깊이가 다르고 모양도 천차만별이라 이것을 어떻게 활용해서 맛있게 먹어볼까 궁리하고 도전해보는 과정이 즐겁다는 동희 씨는 어렸을 때부터 음식을 눈으로 보고 맛을 보면서 그 안에 들어간 재료를 짐작해보고 흉내내보는 일을 마다않는 성격이었다고 했다. 재료는 최대한 집에 있는 것을 먼저 사용해서 쉽게 만들어야 한다고 여러 번 강조하면서 정해진 레시피만 따라가면 정해진 맛 밖에 낼 수 없는 만큼 다양한 방법을 시도해보는 것이 좋다고 말하는 모습에서 나름대로 요리에 대한 소신도 느낄 수 있었다.

“요즘은 늦동이 딸 아이 입맛에 맞는 음식을 만드느라 바쁘죠. 열 살이라서 아직 아 이잖아요. 간식으로 빵도 굽고 반찬도 짜지 않게 하려고 신경 많이 쓰죠. 이번에 만든 꽃게장도 아이 먹이려고 삼삼하게 만들어서 야채를 듬뿍 올려 주었어요. 알록달록한 색감도 좋고 야채랑 같이 섞이면서 장맛이 더 부드러워져서 아이도 잘 먹더라고요.”

냉장고를 털어라

‘주방’이라는 말보다 ‘부엌’이라는 말이 익숙했던 불과 삼십 년 전까지만 해도 냉 장고가 없는 집은 흔했다. 있더라도 냉장고의 크기는 지금과 비교할 수 없을 정도로 작아서 신선보관이 필수인 식재료들만 들어갈 수 있었다. 그러다보니 바로바로 조리 해서 먹을 수 있는 양의 식재료를 사용해서 남김없이 먹거나 오래 두고 먹을 수 있는 음식에는 간을 세게 해서 쉽게 맛이 변하지 않도록 만들 수밖에 없었다. 대표적인 음식이 김치나 젓갈, 장아찌 등숙인데 젓갈이나 장아찌는 서늘한 곳에 보관했지만 겨울 김장과 달리 여름철에 빨리 시어지는 김치는 사정이 달랐다. 그래서 방법을 강구 하다 보니 주변보다 온도가 낮은 우물이나 샘터로 시선이 집중되었고 시원한 우물이나 샘이 있는 집에는 질긴 나일론 줄에 동그란 김치통을 매달아 물 위에 띄워놓는 일이 흔했다. 간혹 김치통 뚜껑이 헐겁게 잠긴 탓에 물이 스며들어서 열무김치가 말그 대로 싱거운 열무물김치로 탈바꿈하던 사태가 종종 발생하곤 했어도 우물만큼 시원한 김치 맛을 지켜줄 보관처가 드물었었다. 덕분에 우물에 매달아 띄울 수 있도록 양 쪽으로 끈을 묶을 수 있는 고리가 붙은 동그란 김치통은 주부들에게 오랫동안 인기를 끌었다.

냉장고가 없던 시절에는 어떻게 살았을까 싶은 정도로 집집마다 냉장고는 주방 살림의 기본이 되었다. 식재료를 보관하는 기능이 탁월하다보니 냉장고 안에 쥘여진 식재료의 양은 상상을 초월하곤 한다. 게다가 요즘처럼 다기능에 대응량을 선호하는 추세에 맞춰 구입한 냉장고 안에는 일시 보관이 아닌 저장 목적이 강한 품목들까지

대거 쌓여 있어서 수시로 점검하지 않으면 냉장고 안에 무엇이 들어있는지조차 모르 고 지나가는 경우가 비일비재하다.

“오히려 냉장고가 커질수록 많이 사다가 오래 넣어두니까 덜 신선해지고, 늘 덜 싱 싱한 걸 먹는 것 같아요. 냉장고가 정말 편한 물건인데 사람은 참 게을러지게 만들더 라고요. 나중에 해먹으면 되겠지, 그러면서 많이 사서 쓰고 남겨요. 그리고 있는 줄도 모르고 또 새로 사서 쓰고 남으면 또 집어넣고. 악순환이죠. 싱싱하고 좋은 상태로 먹 으려고 만들어놓은 기계가 식재료가 최대치로 망가지기 직전까지 보관하는 창고가 돼버린 느낌이잖아요. 그래서 일부러라도 냉장고를 탈탈 털어 쓰려고 노력해요.”

동희 씨는 꽃게장을 담글 때도 ‘냉장고 속에 있는 재료를 털어 썼다’며 웃었다. 전 에는 짹짹하게 해서 한꺼번에 욕심껏 담가놓고 오랫동안 냉동실에 보관하곤 했던 것 이 차츰 덜 짜게 먹으면서 습관도 바뀌더라고 했다. 지금은 욕심내지 않고 일주일 안 에 다 먹을 수 있는 만큼씩만 삼삼하게 담그기 때문에 맛있게 먹고 치울 수 있어 좋다고 했다. 예전과 비교하면 끼니마다 먹는 밥의 양이 확연히 줄어들었기 때문에 상대 적으로 반찬이나 음식의 간은 약해질 수밖에 없는 것 같으면서 집안에 쓰던 밥그릇의 크기만 보더라도 그 차이를 확연히 알 수 있을 거라고 말했다.

말마따나 별다른 먹거리가 없이 끼니때만 고픈 배를 채울 수 있었던 시절에는 고봉 밥은 ‘밥심’의 원천이었을 것이다. 고봉밥을 먹던 시절엔 밥을 다 먹을 만큼의 반찬이 필요할 수밖에 없었지만 그 만큼의 많은 양을 끼니때마다 마련하는 일은 쉽지 않았기 에 반찬은 필요이상으로 짬맛이 강해졌고 적은 양으로도 고봉밥을 해결할 수 있는 알 락한 밀천이 되어주었다. 계장도 마찬가지로 짬조름하게 담가야 밥술갈 가득 밥을 뜨고 조금씩 바른 살을 얹어 똑딱 해치우게 되었으니 귀한 음식임이 분명하나 짬맛 또한 강해서 말 그대로 밥도둑이 따로 없었을 듯하다. 그러나 지금은 밥을 대신할 음 식들이 많아진 덕분에 고봉밥을 먹는 일도 드물거니와 반찬은 재료의 본 맛을 헤치지 않을 정도로 염도가 낮아져가는 추세다. 꽃게장도 삼삼하게 담가야 맛있게 먹을 수 있다고.

그때그때 재료에 따라 풍미가 달라지는 꽃게장

“제가 하는 방식은 너무 쉬워서 듣다보면 우스울 거예요. 살아있는 꽃게만 사다가 손질해놓고 간장 다릴 때 오며가며 방앗간에서 얻어다 놓았던 매콤한 고추씨도 좀 넣 고 다시마도 넣고, 말린 사과랑 말린 배도 몇 쪽 있어서 넣고. 냉장고 뒤져서 어정쩡 하게 남아있는 재료를 다 털어넣는 거죠. 그래서 그때그때 장맛이 조금씩 달라져요. 이번에는 누가 좀 엄나무가 백숙하고 남은 게 있어서 간장 다릴 때 넣어봤어요. 당귀 나 감초는 향이 강한데 엄나무는 향이 거의 없어서 섞어 써도 크게 무리는 없더라고

요. 꽃게장 담글 때도 꽃게만 사오고 냉장고 안에 있는 재료들만 털어서 해도 맛은 충분히 나더라고요.”

동희 씨는 요리연구가처럼 정석으로 하는 방법이 아니라 엄마가 하던 것이나 주위 사람들이 하는 것, TV에서 소개된 것들 가운데 하고 싶은 방법만 취사선택해서 했기 때문에 구태여 말할 것도 없다고 손사래를 쳤지만 오랫동안 살림을 한 주부 특유의 융통성과 요령이 느껴졌다. 그녀의 요령 가운데 하나는 손질한 꽃게에 먼저 물과 간장, 맛술을 배합하여 끓이는 과정 없이 부어두고 냉장고 안에서 한 두시간정도 밀간 이 배도록 하는 것이었다. 물론 맛간장을 먼저 끓여서 식혀두었다면 손질한 꽃게에 바로 부어주면 되는데 미리 해놓지 못한 경우엔 이렇게 해두었다가 따라낸 간장에 여러 향신야채를 넣고 끓여서 달인 다음 다시 붓기도 한다고 했다. 미리 손질한 게가 상할 것을 염려해서 하는 조치라고 했다.

꽃게장은 살이 통통하게 오르고 붉노랑 알이 꽉 찬 봄철의 암게로 담그면 제일 좋지만 무더위가 가시고 서늘해지는 가을부터 겨울에 이르기까지 살이 꽉 찬 암게도 무난하다고 한다. 꽃게장을 담글 때 한약재를 넣으면 비린내를 잡을 수 있고 고추씨를 넣으면 칼칼한 뒷맛이 아주 좋다고 꼭 챙겨 넣는다고 했다. 경상도 태생인 동희 씨는 이곳으로 시집와서 서해안의 꽃게에 반했다. 해서 꽃게 철이 되면 꽃게장 부터 찜이며 탕까지 욕심을 부려보는데 봄가을로 하게 되는 꽃게장 만큼 매력적인 음식도 드물고 그만한 밥도둑이 없더라.



어린 자녀를 위해 꽃게장 위에 알록달록한 파프리카를 올려서 식욕을 돋우고 짠 맛을 줄였다.

꽃게장 만드는 법

1. 꽃게(6~8마리 정도)는 살아있는 것으로 준비해서 등딱지를 떼어내고 껍질째 구석구석 솔로 문질러 씻어서 헹군다. 다리의 끝부분을 잘라내면 모양이 단정할 뿐 아니라 간이 배어들기에도 좋다. 살아있는 꽃게를 손질하기 힘들면 냉동실에 몇 시간 넣어두었다가 꺼내서 씻으면 쉽다.
2. 냄비에 물과 간장을 2:1 비율로 붓고 마늘, 양파, 대파뿌리, 표고버섯, 고추씨, 마른 고추, 생강, 감초, 당귀, 맛술(청주), 물엿, 사과나 배 등을 넣고 중불로 끓이다가 약불로 은근하게 달인다. 향신야채는 그때그때 있는 재료를 활용하므로 매번 똑같지는 않고 장물은 야채가 살짝 멩그러질 정도까지 달이는 것이 좋다. 간장이 끓어오르며 생기는 거품들은 걷어주어야 깔끔하다.
3. 장물이 달여지면 향신야채 건더기는 건져내고 고운 망에 걸러서 차게 식힌 다음, 손질한 꽃게를 배가 보이도록 뒤집어서 용기에 켜켜이 담고 장물을 붓는다.
4. 부었던 장물을 따라내어 한소끔 끓어오르면 약불로 20분 정도 끓여서 식힌 뒤, 다시 붓는다. 2회 이상 반복하여 사흘 정도 숙성 시킨다.
5. 숙성된 꽃게장은 일주일 안에 먹는 것이 좋다. 먹을 때 구운 김과 고춧가루나 청양고추 다진 것을 양념으로 섞어도 좋다. 동희 씨는 어린 아이들이 먹기 삼삼하도록 색색의 파프리카를 잘게 썰어서 곁들이거나 저온압착한 들기름을 한 방울 떨어뜨리기도 한다.

“이러거나 저러거나 우리 음식은 간이 맞으면 그럭저럭 먹을 수 있잖아요. 그러니 재료나 모양새에 너무 부담 갖지 말고 쉽게 만들어 먹었으면 좋겠어요. 사람들은 너무 레시피대로만 따라하면서 어렵다고 해요. 우리가 언제부터 레시피에 목매고 그랬을까요? 예전에는 그냥 엄마한테나 이웃한테 배우고 대충 응용해서 해먹었잖아요. 그러니까 그냥 집에 있는 거, 냉장고 안에 묵히지 말고 내 마음껏 조합해서 만들어먹고 제발 냉장고에는 버리기 직전까지 살아두고 그러지 말았으면 진짜 좋겠어요.”

동희 씨의 마지막 말은 깊이 새겨들어도 좋겠다.

무엇이든 다 주고 싶은 엄마의 마음으로

코다리조림



박복숙

조선 중기 때부터 전주성 남문 바깥에 섰던 남문장의 역사를 이어온 남부시장. 남부시장은 풍남문 뒤쪽으로 전주천변을 따라 길게 자리 잡고 있는데 그 규모가 상당히 크다.

가끔은 깨끗하고 잘 정돈된 마트가 아닌 조금은 소란스럽고 복잡한 재래시장을 찾아 느긋하게 걸으며 장을 본다. 장보기 보다는 풍경보기가 더 재미나다. 들쭉날쭉 크고 작은 간판들이 걸려있는 상점들과 일련번호를 부여받은 부스들이 이미지를 마주대고 있는 시장 골목. 검은 천을 밀어내고 고개를 뺏뺏이 들고 싶어 하는 시루 속 노란 콩나물의 뽀뽀함, 빨간 소쿠리에 소복이 담긴 잘 여문 은행 알, 막 구워낸 즉석 김의 반짝이는 고소함, 결만 스쳐도 옷자락에 스며들 것 같은 젓갈동이 안의 곰삭은 바다비린내, 펼쳐진 파라솔만큼이나 알록달록한 과일들이 뿜어내는 색색의 향기들을 보려면 재래시장에 가야한다. 쇼핑하는 동안 배경음악이 쉴 새 없이 흘러나오고 화려한 포장재로 휘감은 상품들이 즐비하게 진열된 매대 사이를 카트와 카트를 피해 움직여야 하는 마트에서는 결코 맛볼 수 없는 풍경이 그곳에 가면 항상 기다리고 있었다는 듯이 펼쳐진다.

새벽잠이 없는 편이라면 좀 부지런을 떨어서 매곡교 아래 천변을 따라 난전으로 열리는 새벽시장에 가도 좋다. 새벽 4시에 시작해서 오전 9시면 파하는 시장이라 사람들은 도깨비 시장이라고 부르기도 한다. 새벽시장은 푸성귀를 한보따리 뜯어서 나온 할머니부터 산지에서부터 직접 트럭에 물건을 싣고 오는 상인까지 저마다의 좌판을 땅바닥에 펼친 채 행인의 발길을 잡느라 왕자하다. 시장의 점포 안으로 진입하지 못한 난전꾼들은 짧은 시간 안에 팔고 접어야하는 새벽시장의 특성상 덤과 가격으로 흥정을 붙인다. 펼쳐진 좌판에는 미처 깨이지 않은 새벽잠과 부스스한 얼굴을 향해 유혹을 던지는 물건들로 가득해서 흥정은 쉴 새 없이 이루어지곤 했다.

시장에
기대어 살다

천변 주차장 위쪽으로 형성된 남부시장(상설시장)의 점포들은 현대화가 많이 진행되었다. 상가 밖으로 난 도로를 무질서하게 점령하고 있던 노점들도 부스를 설치해 대거 수용했는데 그래도 난전을 펼치는 상인들의 수를 감당하기는 버거워 보인다.

남부시장 상가 옆 도로가 버스노선에서 빠지면서 상인들의 좌판은 도로 위로 더 확장되었고 짐을 실은 트럭이나 수레가 지나가기도 빠듯할 만큼 복잡해진 구석도 있다.

박복숙 씨는 남부시장에서 장사를 하고 있다. 가게(부스) 번호는 177번. 천변 주차장에 차를 대고 오르막길을 올라가면 쉽게 찾을 수 있는 목 좋은 곳에 자리를 잡고 있다. 그녀의 좌판은 채소가 주를 이루고 있지만 엿기름과 곱감도 있고 되똥맛계 코다리도 섞여 진열되어 있었다.

“손님들이 찾아싼 게 그래요. 이것도 갖다놓고 저것도 갖다놓고. 이쪽 사람들은 글 안하면 팔 것이 없어요.”

손님들이 재래시장에 와서 자주 찾는 물건들로 구색을 맞추다 보니 그리 되었다고 한다. 부스 맞은편에 있는 상점들은 대부분 고유 간판을 걸고 장사하는 채소전이나 과일전, 정육점, 건어물전 등 전문 판매점인데 반해 박복숙 씨가 있는 부스들은 기존의 노점들을 수용한 형태라서 노점들이 가지고 있는 좌판의 복합성이 그대로 유지되는 측면이 강해보였다.

박복숙 씨는 시장에 나와 있는 시간이 참 좋다고 하였다. 가진 게 많지 않고 배움도 길지 않지만 이만큼 먹고 살고 아이들을 가르치고 입힐 수 있었던 것은 시장 덕분이라고 그 공을 시장으로 돌렸다.

“내가 순창 동계 사람인데요, 서울서 직장생활 좀 하다가 다시 순창으로 내려가 순창군내 먼서기랑 결혼을 했지요. 애들을 넷을 뒀는데, 그 시골에서는 애들 교육시키기가 수월하달 안 허겼더라고요. 그래서 큰애가 대학 준비하고 막내가 초등학교 졸업할 무렵에 전주로 나왔네요. 와서 보니 할 수 있는 게 별로 없어. 그래서 첨엔 여기 와서 콩나물을 팔았지. 그러던 것이 벌써 한 삼십 년 가까움도록 시장에 기대서 살았고만요.”

요즘은 재래시장 경기가 예전만 못해서 쉬엄쉬엄 한다 생각한다고. 덕분에 가끔은 상인회 사람들끼리 어울려서 놀러도 다녀온다며 웃었다.

박복숙 씨는 시장에 매여 있는 통에 아이들을 살뜰하게 챙기지 못하고 키워서 항상 미안한 마음이 한구석에 고여 있다고 했다. 그런데도 자녀들이 모두 장성해 새로운 가족을 들고 무탈하게 잘 살아주니 더없이 고맙고 대견스럽다고 한다. 자녀들은 무시로 전화를 해서 시장에서 고생하는 엄마를 위로할 줄도 아는 모양이었다. 이야기를 나누는 중에도 딸에게서 전화가 오고간다. 통화를 끝낸 얼굴에 웃음기가 가득하다.

“우리 애들은요. 암것도 아닌 엄마 음식을 참 좋아해요. 클 때는 엄마 같이는 안살아. 입에 달고 살더니 딸들도 애들 키우고 하면서부터는 많이 달라지대요. 먹는 것도

양념은 강하지 않게, 순하게 입맛 살리는 코다리 조림



잘 챙기고 모르는 것은 묻고 또 물어가며 배우고. 이제는 제법 잘 해요. 나한테 음식을 해서 갖다 줄 때도 있다니까요. 이번에 집에 온다는데 뭘 해먹일까 고민이네.”

엄마들은 다 그런 모양이다. 얼굴만 자주 보여주어도 좋고 고마워서 돌아가는 길엔 이것저것 만들어서 들려보내고 또 무엇을 내어줄까 고민하는 사람.

박복숙 씨는 손님이 물어만 보고 그냥 가버린 코다리를 보다가 이번에 애들이 집에 오면 오랜만에 코다리 조림을 해줘야겠다고 했다. 6마리가 한 코에 꿴었는데 삼천원이라고 했다.

코다리는 명태를 잡아서 내장을 빼내고 겨울철 찬바람에 꾸덕하게 말린 것이다. 코다리는 특유의 쿼퀴한 향이 있지만 바삭 마른 북어보다 촉촉하며 부드러운 식감 덕분에 사람들이 좋아하는 식재료다. 주로 조림을 많이 해먹지만 인삼보다 좋다는 가을무를 나박하게 썰어넣고 코다리국을 끓여먹으면 시원한 국물 맛이 아주 좋다고 한다.

박복숙 씨는 좌판 앞에서 빨간 고무대야를 놓고 코다리를 손질하기 시작했다. 입맛을 다시며 엄마 음식을 기다리는 자녀들의 얼굴이 떠오르는지 연신 자녀들 이야기를 하면서도 무딘 가윗날로 머리와 지느러미를 자르고 다듬었다. 다듬은 코다리 몸통은 서너 조각으로 잘라서 비닐봉지에 담았다.

“처음? 내가 코다리 조림을 언제 처음 먹어보고 해봤으니까? 기억도 안 나요. 그냥 살다보니 애들이 이런 거 잘 먹고 그러니까 자주 만들게 되는 거겠지요. 또 내가 장사를 하다보니까 팔던 물건 갖고 가서 많이 해먹기도 했네요. 나는 그냥 내 식대로 만들어요. 좀 무대뽀로 만들어. 내 요랑에 이렇게 하면 되겠다 싶은 방식으로. 그냥 이만큼 살다보면 누가 이렇게 저렇게 혀라 가르쳐주지 않아도 저절로 터득되는 것이 있더라게요. 코다리도 너무 말라서 딱딱하다 싶으면 잘 씻어서 찜통에 올려서 한김 찌요. 그럼 살이 속속도 되고 속살도 보들보들해지고 먹기 좋게 안 되겠어요잉? 글고 나면 싹 식혀. 그러야 살이 탱탱하고 꼬들꼬들하게 살아나. 나중에 조렸을 때 안 부스러지고요. 그런 다음에 양념소스를 만들어서 조렸다가 코다리에 찌뜨려서 약한 불에 살짝 되작거리면 맛있지. 양념 소스야 별것 없지. 왜간장에 집간장 섞어서 잡내 잡내라고 정중도 한 두 숟가락 넣고 물엿 넣고 마늘이랑 대파 넣고 후춧가루도 좀 넣고요.”

코다리 조림 만드는 법

1. 코다리는 지느러미를 제거하고 몸통을 3~4 등분한다.
2. 다시마와 양파를 넣고 끓여 달임물을 만들어 놓는다.
3. 코다리는 깨끗이 씻어서 찜통에 넣고 찌서 완전히 식힌다.
4. 달임물에 간장과 집간장을 2대 1정도로 섞고 청주, 다진 마늘, 생강즙, 후춧가루를 넣고 끓여서 양념소스를 만든다.
5. 완전히 식힌 코다리에 양념소스를 끼얹어 버무리고 약불에 올려 뽀글하게 졸인다.



“아유, 우리 같은 사람은 그냥 손대중이지. 저울에 달고 어찌고 그라고 배우질 않았어요.”

박복숙 씨는 음식을 계량해서 해본 적이 없다고 한다. 손대중이라고 했다. 손대중에도 비울이라는 게 있는데 양념끼리 섞어서 조화롭게 어울려야 맛이 나지 양념마다 제 맛이 잘났다고 역세게 툭툭 튀어나오면 이 맛도 저 맛도 아니게 된다고 했다. 양념이 순하게 스며들어야 제대로 된 음식이 만들어지는 것처럼 사람도 사람 사이에 순하게 스며 살아야 좋은 것이라고 말한다. 당신의 자녀들도 서로 의지하며 건강하게 살면서 너무 고단하지 않게 살았으면 좋겠다는 바람도 잊지 않는다.

박복숙 씨는 손질한 코다리를 검정비닐봉투에 넣어 싸매둔다. 암전히 손질된 코다리는 며칠 사이에 순하고 맛있는 코다리 조림이 되어 밥상 위에 오를 일만 남아 보였다. 넉넉히 만들어서 먹고 남은 반찬은 이것저것 들려주는 반찬들에 끼어서 딸 집으로, 아들 집으로 향할 것이다.

박복숙 씨와 헤어져 장을 보고 돌아오는 길에 무수한 어머니들의 뒷모습을 본다.

양손에 주렁주렁 불룩한 시장가방과 비닐봉투를 들고 가는 어머니들의 어깨 위로 오후 햇볕이 비껴 앉는다. 당신들이 끌고 가는 기다란 그림자 위로 오랜만에 아름다운 시 한 편 생각이 났다.

너를 위하여
나 살거니
소중한 건 무엇이나 너에게 주마
이미 준 것은 잊어버리고
못다 준 사랑만을 기억하리라
나의 사람아

- 김남조의 시 <너를 위하여> 일부분

소중한 건 무엇이나 주고서도 못다 준 사랑만이 안타까운 당신.



겨울, 다시 봄

소양곰탕 _ 지나간 시절을 되새김질 하다

조기전 _ 사진처럼 선명하게 남은 기억

고구마말랭이 _ 외할머니가 만들어주신 쫄깃한 시간의 기억을 더듬다

참쌀부꾸미 _ 보기에 좋은 것이 먹기에도 좋다

감주 _ 식혜라고 부르든 감주라고 부르든

김장아찌 _ 너만 장아찌? 나도 장아찌!

도토리묵말랭이무침 _ 시간을 햇볕에 말리다

토란잎나물 _ 그 마음을 사랑이라 부르면 안 되나

바지락죽 _ 사라진 갯벌의 기억과 함께

지나간 시절을 되새김질 하다

소양곰탕



박미정

“내가 살던 동네가 전주 도심에서는 좀 떨어진 곳이었지. 지금 만성지구가 들어섰는데 거긴 다 농사짓는 데였어. 시골이나 다름없었다고. 어렸을 땐 두 시간 마다 한 대씩 있던 버스 타고 시장에 나옴 팔복동은 걸어 다니기도 하고 그랬거든. 내 기억이 거기까지는 닿지 않지만 몇 살 차이 안 나는데도 우리 언니들은 어렸을 때 호롱불 켜다는 얘기도 종종 하곤 해.”

1970년대 중반 이후로 전기보급이 활발하게 이루어졌다고 하니 얼추 그녀의 기억과 맞물린다. 전기보급이 이루어졌다 해도 80년대 중반까지는 수시로 정전이 있어서 집집마다 양초는 필수품이었다. 또 정전은 맑은 날보다 비가 많이 오는 날 자주 발생했기 때문에 빗소리와 함께 부스럭거리는 소리는 더 크게 살아나고 어둠은 더 무겁고 깊게 가리앉았다. 어둠 속에서 양초에 불을 붙이면 촛불이 일렁일 때마다 그림자도 덩달아 방바닥에서부터 사방 벽을 타고 천정까지 너울거렸다고 그녀가 옛 기억을 더듬었다.

“어름이면 밥이 쉬지 말라고 담아놓던 밥소쿠리도 기억나네. 냉장고도 없고 밥솥도 없던 시절엔 아침에 가마솥에서 밥을 하면 점심 때 먹을 밥은 소쿠리에 퍼서 담아놓거든. 대나무로 엮은 것은 정말 옛날 거고, 우리 때는 양은이나 플라스틱으로 만들어진 것을 많이 썼던 것 같아. 우리 집에서 쓰던 거는 바깥소쿠리는 하얗고 안에 든 소쿠리는 녹색이었는데 구멍이 송송 뚫린 소쿠리가 이중으로 포개져 있고 손잡이랑 뚜껑도 있던 밥소쿠리였어. 거기다 밥을 담아놓으면 공기가 통하니까 빨리 쉬지 않고 두 겹이라 파리도 밥에 들러붙지 못하고. 나름 물건이었다니까.”

가마솥에서 밥 짓던 일이 전기밥솥에 쌀만 얹으면 되기까지도 여러 번 변했다. 가마솥에 밥을 짓고 옆 아궁이에서는 국을 끓이던 것이 석유곤로(풍로)가 들어오면서 국솥은 아궁이를 벗어나 양은냄비나 크기를 줄인 양은솥으로 바뀌어 곤로 위에 얹혔다. 석유곤로는 새키만 그을음은 심했지만 심지를 돛우거나 줄여서 불의 세기를 조절하면 되었기 때문에 불땀을 지키느라 아궁이 앞에 쪼그렸다가 일어설기를 반복하며 하던 부엌일을 간편하게 만들어주었다. 집에 연탄보일러를 놓으면서 난방을 위해 아궁이에 불을 메우는 일이 사라져갔고 가스렌지가 들어오면서 부뚜막의 높이는 서

서히 높아져 입식부엌의 형태로 바뀌어갔다.

“근데 우리 집은 애들이 많았잖아. 가운데 아들 하나 낀 8남매야. 대식구가 한 번 지어서 두 끼 밥을 먹으려면 코로나 가스 밥으로는 턱도 없는 일이었어. 볼 때서 날찍 한 가마솥에다 하는 게 훨씬 쉽지. 가마솥에다 밥을 짓고 나면 밥그릇 숫자대로 뜨고 남은 밥은 밥통에 퍼어. 전기밥솥 나오기 전에는 밥만 보온하는 전기보온밥통이 있었어. 오래두면 내술 가생이에 들러붙은 밥풀이 누렇게 되고 딱딱하게 마르기도 했지만 추울 때 아랫목에 묻어두지 않아도 하루 종일 밥이 따끈한 게 참 신기했지.”

미정 씨는 흠어진 조각들을 모아다가 퍼즐을 맞추듯이 한동안 잊고 살았던 기억을 되살려냈다. 본인이 8남매였다는 사실조차 새삼스럽다. 각자 결혼해서 가정을 꾸리고 각지에 흠어져 살다보니 동기간이 많다는 것도 의식하지 못하고 사는 탓이다.

8남매가 부모님 지붕 밑에서 아웅다웅 엉겨 붙어 살 때만 해도 농작물은 수확해서 장에 내다 팔아 돈을 만지는 게 목적이었으나 마당이나 울타리 안에 몇 마리씩 키우던 오리나 닭 같은 작은 가축들은 집집마다 중요한 고기의 공급원이 되었다고 하였다. 그러나 기르는 수가 적고 생육에 시간이 들어 무쇠날에는 언감생심이었다. 특히나 어린 아이들이 좋아하는 달걀은 암탉이 알을 낳을 때마다 며칠씩 모아야만 한 번씩 해먹을 수가 있어서 아주 귀한 대접을 받았다고.

“동네에 동사무소에 다니던 공무원집이 있었어. 그 집 딸이랑 나랑 동갑쟁이야. 그 시절엔 지금처럼 책도 흔하지 않았지. 근데 개가 전과(자습서)를 갖고 있어서 가끔 그 집에 가서 숙제도 하고 놀기도 하고 그랬거든. 근데 개가 숙제하다가 벌떡 일어나더니 냉장고를 툭 열어젖히는데 제일 윗칸에 달걀이 가득 들어있는 거야. 그때만 해도 냉장고는 동네에서도 몇 집 없었지. 저절로 눈이 냉장고쪽으로 돌아갈 수밖에 없잖겠어? 그런데다가 우리 집에서는 닭이 알을 낳아야 달걀이 생기는데 냉장고만 열면 달걀이 있단니. 너무 부러웠지. 게다가 자랑삼아 줄맞춰 있는 달걀을 하나 꺼내더니 앞니에 툭툭 부딪쳐서 보란 듯이 입술을 쪽 내밀고 쪽쪽 빨아먹는 거야. 우리 집에서는 아버지나 그렇게 날달걀을 드셨지 애들은 꿈도 못 꾸던 일이었어. 그 비린내 진동하는 달걀이 뭐라고 어린 나이에 눈꼴시기도 하고 부럽기도 하고.”

달걀도 귀해서 자주 먹을 수 없었는데 소고기나 돼지고기는 더 말할 필요도 없었다. 더구나 식구 많은 집에서 한 번 먹으려면 그 양이 푸짐하지 않고서는 도저히 상에 올릴 수도 없었을 것이다.

이름도 모른 채 먹었던 소양곰탕

“우리 엄마가 농사지는 작물을 시장에 내고 오는 날이면 갈치랑 고등어 같은 생선을 사오셨어. 무를 통통통병 크게 썰어 넣고 조려서 먹어도 맛있고 그냥 구워도 맛있고. 근데 내가 지금도 생각나는 건 그거야. 소내장인데 양이나 천엽 알아? 소고기는 너무 비싸니까 돼지머리나 소양, 천엽 이런 걸 사가지고 와서 돼지머리는 폭 고아서 면보에 싼 다음 다듬잇돌 같은 무거운 거 올려서 누르고기(편육) 만들어 주고 소내장은 무를 썰어 넣어서 개운하게 곰국을 끓여주셨는데 그땐 그 내장국이 정말 맛있었어. 생건 건 정말 징그럽게 생겼는데 그걸 씹으면 씹는 대로 찢깁찢깁 하면서 고들고 들 고소한 맛이 진짜 좋았거든.”



소양곰탕의 뽀얀 국물은 보기만 해도 든든하다.

대개 소 한 마리를 잡으면 머리에서 꼬리까지 버리는 부위가 하나도 없이 먹어왔다. 살은 물론이거니와 뼈와 내장, 선지까지 부위마다 특성을 살려 음식으로 만들어 냈는데 그 종류도 찜에서부터 구이, 탕, 국, 횡감까지 매우 다양하다. 그만큼 소고기가 귀했기 때문에 허투루 버리는 부분 없이 알뜰하게 활용했다는 것을 충분히 짐작해 볼 수 있는 대목이다.

미정 씨의 기억을 비집고 나온 소내장국은 맑게 끓인 소양곰탕이었다. 다른 부산물은 거의 없이 오로지 양과 무가 주를 이루었다고 했다. 조리법은 소고기무국 끓이는 법과 별반 다를 게 없지만 양을 잡내가 나지 않도록 손질하는 데는 꼼꼼한 손길이 필요했다. 소는 위가 네 개인데 그중 첫번째 위를 양이라고 한다. 양은 소가 먹은 음식물이 처음 머물렀다 가는 밥통이기 때문에 그 사이사이에 이물질이 많이 끼어있어서 손질할 때 소금으로 주물러 빨고 다시 잡내를 제거하기 위해 밀가루로 비벼서 꼼꼼하게 씻어내야만 했다.

고소한 건더기는 아들에게 더 많이

친정엄마는 우물가에서 빨래를 하듯이 내장을 손질하곤 했다. 막 끓기 시작한 물에 내장을 퐁퐁했다 꺼내서 함자박에 담고 검은 표면을 손가락이나 주걱으로 북북 긁어내면 거칠거칠한 하얀 속살이 나왔다. 그런 다음 굵은 소금을 뿌려 바락바락 주물러 빨린 잿물처럼 거무죽죽 구정물에 찌꺼기들이 함께 쏠려나갔다. 내장은 코를 싸매 정도로 좋지 않은 잡내가 많았기 때문에 밀가루를 넣어 조물조물 비벼 빨기도 했는데 밀가루를 뿌려 치댄 내장이 마치 부엌 비눗물에 칠박거리진 때절은 수건처럼 보였다. 우뚝우뚝한 돌기가 뻑뻑하게 나고 먹물에 담그다 만 헝겊 같은 생김새를 보아서 먹을 수나 있을까 걱정이 될 정도였는데 여러 번 손질하고 헹구어내면 몰라보게 달라져 있었다고. 술에 물을 가득 붓고 오랫동안 푹 삶아낸 내장은 몰라볼 만큼 쪼그라들고 탱탱해졌는데 건져서 먹기 좋을 만한 크기로 썰고 무를 넣고 다시 탕으로 끓여내면 국물이 뽀얀 소양곰탕이 만들어졌다.

가을건이가 끝나고 추워지기 시작할 무렵, 김이 펄펄 나는 소양곰탕을 한 그릇씩 앞에 두고 밥상에 빙 둘러 앉으면 다른 반찬이 필요 없었다. 김치통에서 꺼낸 잘 익은 김치 한 사발이면 족했다. 찬바람이 돌기 시작하면 땅 속에서 가을무는 실하게 여물기 시작한다. 여름무의 아리고 매운 맛은 빠지고 단맛과 시원한 맛이 무에 가득 들어차서 생채를 만들어도 맛있고 국에 빠져 넣으면 국물을 시원하고 들큰하게 만든다.

오래 삶아서 먹기 좋게 풀린 내장과 무가 문근하게 어우러진 곰탕은 찰진 살코기가 없어도 충분히 고소롭하고 쫄쫄쫄쫄한 맛이 입안에 가득 찼었다. 친정엄마는 그 와중에도 8남매 가운데 하나 있는 오빠의 국그릇에는 꼬들꼬들한 건더기를 듬뿍 올려 주었다. 나머지 일곱 딸의 눈에 부러움과 시샘이 가득 찼지만 그 시절에 유일한 아들이라는 위상은 함부로 넘볼 수 있는 것이 아니었다. 이들의 국그릇에 들어있는 건더기를 탐내기보다 엄마가 나눠주는 건더기가 한 점이라도 내 그릇에 담기기를 바라는 것이 현명했다. 소양은 물경거리면서도 씹을수록 쫄깃했고 고소했다. 국물 한 방울 까지 말끔하게 달게 비워냈던 기억이 새롭다는 미정 씨는 이제 어디 가서 그 맛을 볼 수 있겠느냐며 웃었다.

소양곰탕 만드는 법

1. 내장(소양)은 찬물에 담가 핏물을 뺀다.
2. 핏물이 빠진 내장을 뜨거운 물에 담갔다 건져내 손가락으로 표면의 검은 부분을 긁어낸 다음 굵은 소금을 넣고 주물러 빨아서 표면에 낀 이물질들을 깨끗이 제거한다.
3. 여러번 반복하여 이물질 제거 후, 잡냄새를 잡기 위해 밀가루를 넣고 다시 주물러 빨아서 깨끗하게 헹궈낸다.
4. 냄비에 물을 붓고 내장을 넣어 푹 삶는다. 청주나 생강, 월계수잎을 넣어 삶으면 잡내 제거에 좋다.
5. 내장은 건져서 식힌 다음 얇게 저며 썰고 무는 나박 썰기를 하거나 얇게 썰어놓는다.
6. 내장은 들기름을 두른 팬에 다진 마늘과 후추를 넣어 따로 볶다가 내장을 삶은 국물에 넣어 끓이고 소금으로 간한다.
7. 다진 마늘과 대파를 넣어 한소끔 더 끓인다.



사진처럼 선명하게 남은 기억

조기전



송만순

온갖 심부름을
다 했던
그때 그 시절

어렸을 적에 먹어 본 조기전의 맛은 커서도 가끔 생각이 났다. 기름을 두른 번철 위에서 노란 달걀옷을 입고 지글지글 익어가던 모양이며 냄새가 코끝을 맴도는 날이 여러 번이었다. 씨알 굵은 동태로 포를 떠서 생선전을 부치면서부터는 손이 많이 가는 조기전은 제사음식으로도 구경하기가 쉽지 않게 되었지만 중학교 다닐 때까지만 해도 친정어머니는 명절 제사상에 올리려고 미리부터 장보기를 해와 맵시 있게 손질을 끝내두곤 했었다.

생선 구분을 잘 못하던 철부지 시절의 기억이라 친정어머니가 해주시던 음식이 노가리(명태 새끼)전인 줄만 알고 건어물 가게에서 반 건조된 노가리를 사다가 전을 부쳐 먹어본 적도 있었다. 긴가민가 싶었다. 노가리전도 맛있긴 했는데, 어머니 맛이 아닌 것은 손맛이 달라서인가 보다 했었다. 아니면 목을 썩 빼고 기다리다 제사상 물림음식으로 얻어먹은 탓에 유별나게 맛있게 기억되는 것인지도 모르겠다고 생각했었다.

친정아버지 제사는 여름이었다. 그것도 칠월 백중날. 더워도 너무 더운 여름 한복판에서 아버지 제사를 핑계로 흠어져 살던 6남매는 용케도 한 자리에 모이곤 했다. 이제 친정어머니는 식구들이 좋아하는 여러 가지 전을 부치는 일을 거드는 것 외에는 제사음식에서도 손을 떼고 올케가 차리는 제사상을 살피는 정도만 하셨다. 친정 식구들이 워낙 부침개를 좋아하다보니 여럿이 모인 자리에서 지나간 이야기들을 들쭉시다가 조기전 이야기가 나왔다. 그때까지도 달걀옷을 노랗게 입고 있던 그 생선이 노가리였다고 알고 있었는데 말이다.

“아이고. 여태 생선 구분도 못하냐잉? 그것이 노가리가 아니고 조구(조기)새끼여. 조구(조기). 나이가 몇 갠디 아직도 그런 것도 모른다냐잉?”

만순 씨가 어릴 적에는 생선이 고기보다 비교적 값이 싼다고 했다. 설 명절 무렵이면 친정어머니는 조기를 생선깨짝으로 들였다. 씨알 굵은 조기가 아닌 역거리(조기를 새끼줄로 엮어서 파는 모양에서 나온 말)나 겨우 할 만한 크기의 작은 것들이었다. 얇은 판자를 등성등성 덧대어 만든 생선깨짝은 물에 젖어 축축하고 생선비린내로 가득했었다. 어머니 말씀으로는 만 오천 원이나 이만 원 쯤 주면 손바닥만 한 조기가 한

바가지였고 자잘한 조기새끼는 꺾적으로 들일 수 있었다고 했다. 지금은 잘디잔 조기새끼조차 한 바가지를 사려면 그 두 배는 값을 치러야 되는데 말이다.

하긴 모든 물가가 제자리를 지키는 것이 없는데 생선 값만 그대로라면 그것이 오히려 이상한 일일 것이다. 바다물에 옷 적셔가며 생선 잡아 올리는 어부의 품을 앉아서 사는 값인데 너무 아까워하면 안 된다고 친정어머니는 말씀하시곤 했다. 농사꾼도 생선장수도 어부도 뛰는 물가 속에서 자식 키우고 먹고 살아야 하는 건 매한가지 아니겠냐고 하시면서.

친정어머니가 조기를 손질하려면 동네 우물가로 가거나 만순 씨 남매들이 물을 길어 날라야 했다. 초, 중, 고등학교가 다 있는 면소재지였는데도 집집마다 상수도 시설이 구비되지 않아서 물 쓰는 일이 참으로 쉽지 않았었다. 설거지를 끝낸 개숫물조차도 아까워 함부로 버리지 못하고 가족들의 먹이로 나가거나 텃밭에 뿌려지곤 했다. 지금처럼 세제를 평평 풀어쓰지 않아서 가능한 일이었다. 겨울철 물 길는 일은 더욱 끔찍했다. 대문 앞 골목은 빼박이었다. 눈이라도 내리면 미끄러움을 타기 십상이라 싸리비 자국이 나도록 싹싹 쓸어야만 했다. 그나마 별바른 양자인 게 참으로 다행이었다. 그녀의 집뿐 아니라 동네 전체가 그랬다. 동네를 탈탈 털어도 상수도가 설치된 집은 손가락에 꼽힐 정도였고, 그나마 우물도 없는 집 아이들은 학교가 파하면 물을 길어 나르는 일이 큰 숙제였던 시절이었다.

양동이로 물을 길어 나르는 동안 친정어머니는 수채 앞으로 생선꺾이를 끌어들여 조기를 손질하셨다. 비늘을 긁고 머리와 꼬리를 떼고 지느러미를 자르고 내장을 빼내면 물에 행귀 소쿠리에 담았다. 꺾적이 비어갈수록 수채 앞에 놓인 거름망은 지느러미나 굵어낸 비늘로 부엌에 메워지곤 했다. 차곡차곡 손질이 된 조기들은 서너 가지 쓰임새로 방향이 갈렸다. 일부는 매운 조기찌개로, 일부는 소금에 절여졌다가 석쇠구이가 되어 밥상에 올랐고 일부는 명절 제사상의 조기전으로 부쳐졌다.

조기전으로 부치려면 한 단계 더 손질이 필요했다. 친정어머니는 솥뚜껑에 칼을 먼저 갈아 날을 세웠다. 어머니가 쓰시던 칼은 요새처럼 얇고 날랜 스테인리스 칼이 아니었다. 주물공장에서 두드려 만든 무쇠 칼이었다. 칼끝은 날렵하고 칼날은 예리했지만 칼등은 두드려 만든 자국이 남아 둔해보였는데 만순 씨 손에는 너무나 무겁기만 했다. 희게 번뜩이는 날과 칼등의 검푸른 색의 대비는 쉽게 건드릴 수 없는 무서움이 있었다. 무쇠 칼은 잠깐만 게으름을 피워도 몸에 붉은 녹이 스는 통에 수시로 솥뚜껑에 몸을 문질러줘야 했다. 어머니가 솥뚜껑에 대고 쓱쓱 갈고 나면 칼날은 몹시도 날카로운 빛으로 으르렁대는 듯이 보였다.

친정어머니가 잘 버린 칼날을 조기의 몸통에 대고 밀면 거칠거칠한 스윽 포가 떠졌다. 칼날은 조기의 뼈 위로 그린 듯이 지나가 살점 하나 흩어놓지 않았다. 반 갈라 포를 뜯 조기는 나비의 날개 모양으로 넓게 펼치고 소금을 뿌려 채반에 넣어 말리는데 손으로 만져봐서 물기가 배어나오지 않고 말랑한 정도면 되었다. 그렇게 반 건초를 시켜놓으면 명절 전날 밀가루에 굴렸다가 노란 달걀물을 입히고 기름 두른 번철에서 구워져 먹음직스러운 조기전이 되었다.

조기전을 먹으려면 또 해야만 하는 일이 있었다. 곤로나 가스렌지가 도입되기 전에는 아궁이나 화덕에서 불을 매워가며 전을 부칠 수밖에 없었다. 전을 부칠 때는 불땀을 조절하기 쉬운 솔가리나무를 주로 쓰는데 어머니는 노는 날이면 마대자루 하나씩 솔가리나무를 해다 놓으라고 시키곤 했었다. 가리나무는 갈퀴로 굵어모은 뿔나무를 이르는 말이다. 주로 낙엽 진 솔잎을 굵어모아 썼기 때문에 솔가리나무 또는 줄여서 솔가리라고 불렀다. 잘 마른 솔가리는 불이 잘 붙어 밑불이 되는 불쏘시개로 사용하기 좋았고 연기가 그을음도 적어서 아궁이 옆에 붙어 앉아 일하기도 수월했다. 전을 부치는 일은 자리를 뜨지 못하고 지켜 앉아서 해야 하는 일이라 불 메우는 일 뿐만 아니라 뿔나무의 성질도 몹시 중요했다.

덕분에 만순 씨는 커다란 마대자루 한 가득 솔가리를 굵어모은 일도 해야 했다. 농사일로 바쁜 어른들의 일손을 거드는 것은 당연한 일이었다. 집안 청소와 빨래 정도는 그맘때 아이들에게 일상이었고 나무하는 일은 계절 행사였다. 장작이나 삭정이를 쳐내는 일은 어른들의 몫이었고 밭갈이에 수북하게 내려앉은 솔가리를 갈퀴로 굵어모으는 일이 아이들의 몫이었다. 어른들은 부스스 흩어지는 솔가리를 물거리(잡목의 굵지 않은 잔가지 따위) 몇 개씩만 바닥에 깔고도 한 동씩 엮어냈지만 그런 손재주를 못 가진 아이들은 마대자루에 꺾꺾 눌러 담는 수밖에 없었다. 가을이 깊어지기 시작하면 만순 씨는 친구들과 마대자루 하나씩 들고 마을 뒷산을 굵으며 쓰다녔다. 겨울이 깊어지는 동안 헛간 구석에는 어머니 아버지가 해놓으신 나뭇동 옆에 마대자루에서 쏟아진 솔가리도 함께 비축이 되었다.

“이렇게 물 길고 나무하고 하던 얘기 하니 좀 새삼스럽다. 꼭 내가 구박댕이 신데렐라 같으네. 그땐 우리 집만 그런 것이 아니고 다들 그렇게 하고 컸어. 촌에서 학교 갔다 오면 밥 해먹을 물도 채우고 일 반 놀이 반으로 애들끼리 문쳐 다니면서 나무도 굵고 그랬지. 만날 천날 나무만 하러 다녔겠어? 하기 싫음 도망도 가고 꾀도 피우고. 노느니 염불한다고 하는 거였지.”

사진처럼 선명하게 남은 기억

꾸덕꾸덕하게 물기를 말린 조기포는 밀가루 옷을 입히고 달걀물을 묻혀 노릇노릇하게 지져내었다. 아무것도 안하는 것보다는 무엇이라도 조금은 도움이 되었을 때 느끼는 만족감은 꽤 오래간다. 막상 시키면 참 하기 싫기도 했지만 그녀가 길어다 준 물로 어머니가 생선 손질을 하고 야트막한 산기슭에서 굶어 담았던 마대자루의 숟가리에 붙붙여 전을 부쳐낼 때는 묘한 뿌듯함마저 들었다.

채반을 빙 둘러 가득 채워진 조기전은 그대로 채반만한 노란 해바라기가 되었다. 이제나 저제나 목을 빼고 호시탐탐 노리던 손들은 어머니 몰래 해바라기 꽃잎 떼어내듯 날쌔게 빼내어 한 입 먼저 시식하곤 했다. 그러면 어머니는 허겁지겁 먹다 입천장 까진다며 나무라고는 접시에 가지런히 담아 아버지먼저 갖다드리라고 훈구녕을 내주곤 하셨다.

만손 씨는 이궁이 앞에 쪼그리고 앉아 막 부쳐낸 뜨거운 조기전을 받아먹었을 때 차오르던 행복함을 기억한다. 어머니가 기름 묻은 통박한 손으로 반 갈라 입에 넣어 준 조기전은 뜨거움과 고소함과 짭조름한 맛이 절묘하게 섞여있었다. 지금도 그 맛을 잊을 수 없는 것은 어머니와 함께 했던 그 시간이 사진처럼 가슴에 박혀있기 때문일 것이다.



노랗게 달걀옷을 입은 조기전은
해바라기 꽃잎처럼 곱았다.

조기전 만드는 법

1. 생조기는 배가 터지지 않은 신선한 것으로 골라 비늘을 긁고 머리와 꼬리 내장을 제거한다.
2. 조기를 옆으로 누인 채 배 쪽으로 칼을 넣어 반 갈라 포를 떠 펼친다.
3. 소금을 뿌려 간을 한 뒤 채반에 넣어 물기를 말린다.
4. 반 건조된 조기포는 밀가루를 묻힌 뒤 달걀물을 입혀 기름에 지져낸다.



만손 씨네 남매들은 올해도 어김없이 아버지 기일에 맞춰 남동생 집에 모였다. 6남매가 모두 모이면 좋겠지만 피치 못할 사정으로 언니 하나는 빠졌다. 이가 하나 빠진 듯 허전하다. 친정어머니가 연로하시다보니 해마다 맞는 아버지의 제사를 대하는 마음에도 바람이 인다. 어머니와 함께 아버지를 추억할 시간이 길지 않음을 인정해야 하는 탓이다. 그럼에도 불구하고 아버지 기일은 흥겹다. 이런 날이 아니면 이 많은 식구들이 언제 다 모여 얼굴을 마주해볼 것인가. 비록 조기전은 동태전에 밀려 찾아볼 수 없지만 친정어머니는 올해도 어김없이 기름 묻은 손으로 주름살 늘어가는 우리를 불러댄다.

“부침개는 식은 것 보다 뜨거울 때 먹어야 제맛이지. 이리 붙어 앉아서 먹어 봐.”

외할머니가 만들어주신 쫄깃한 시간의 기억을 더듬다

고구마말랭이



박요순

70~80년대의 급격한 산업화는 일자리를 찾아 모여드는 인구의 도시 집중을 막을 수 없었다. 집값이 치솟았고 교통이 혼잡해졌으며 환경오염문제가 급부상했다. 그리고 그들이 떠나간 농촌은 노동인구의 감소와 노령화가 함께 나타났다. 농사짓는 사람치고 자식이 대를 물려 농사짓기를 바라는 이는 찾아보기 힘들 만큼 농업은 고된 직업이었다. 끊임없는 노동시간에 견주어 소득은 턱없이 낮았고 감당해야 하는 식구 수는 많았다. 게다가 한정된 토지는 급격하게 불어난 인구를 감당할 만큼의 일자리를 창출할 능력도 효율도 부족했다. 농촌은 떠나는 사람을 붙들만한 여력이 없었다. 이촌향도는 그 시절의 익숙한 풍경이었다.

요순 씨의 외가 역시 지손들은 객지로 나가고 외할머니 홀로 계셨기 때문에 방학이면 어김없이 한보따리 짐을 싸서 외가로 가는 일이 당연한 순서처럼 여겨졌다. 외갓집은 고창군 흥덕면에 있었는데 70년대 중후반에는 자가용 승용차를 굴리던 집이 드물 때라서 전주에서 흥덕까지 가는 일 또한 만만치 않았다. 혼자서 버스를 타고 다닐 수 있게 되기 전까지는 전주에서부터 택시를 대절해서 가는 일이 많았다. 그럴 때 아버지는 전주 외곽에 있는 농장에 들러서 외할머니가 좋아하시는 토마토나 참외를 사서 택시에 싣고 가곤 했었다.

외할머니는 혼자서 멀리 길을 나서본 적이 없는 분이였다. 글을 깨치지 못한 두려움은 평생을 족쇄처럼 외할머니의 발을 묶어놓았다. 동행이 없으면 불안해서 버스며 기차를 탈 수가 없었다. 외가 식구들은 다들 멀리 살았고, 요순 씨는 외할머니의 만발이 낳은 첫 손녀였다. 누가 시키지 않았어도 만손녀로서 방학 때만큼은 홀로 계신 외할머니와 함께 지내야만 한다고 여기는 것이 하나도 이상하지 않았던 시절이었다.

심심했던
외갓집에서
그녀를 견디게
한 것들

외갓집은 참 심심했다. TV도 없고 같이 놀아줄 친구도 없었다. 여름에는 방학이 짧아서 2주 정도였지만 긴 겨울방학 때는 3주 정도를 외가에서 지내야 했다. 동네 골목을 살살이 돌고 마을 어귀의 들판에 난 좁은 길까지 한 바퀴 돌고 나면 더 이상 멀리 갈 데가 없었다. 흙을 파다가 개미굴을 허물기도 하고 들판에 날린 풀꽃들을 따다 마루에 늘어놓고 줄을 세우기도 했다. 그것도 시들해지면 방바닥을 뒹굴 거리다가 방학숙제를 했고 집에서 싸들고 온 동화책을 읽었다. 여름엔 그나마 시적이 나왔다. 한

겨울엔 아랫목 방구들을 지키고 있는 날이 더 많았던 기억. 그러면서도 웅케 집으로 돌아가겠다고 떼를 쓴 적은 없었다.

따분한 시간이 반복되다 보면 새로운 것이 밀고 들어오는 순간이 생긴다. 도시에서 보지 못했던 자연 그대로의 날 것을 보는 즐거움을 알게 된 건 심심함을 견딘 덕분이었다. 심심한 집에서 정말 심심하게 가만히 있으면 날 것의 소리들이 들려왔다. 종류가 다른 매미가 우는 소리, 나뭇가지 사이를 옮겨 다니는 새 소리, 처마 끝을 치고 가는 바람 소리, 먼 데서부터 몰려오는 소나기 소리, 한겨울 마당 가득한 흰 눈을 맨 처음 밟는 소리, 할머니 옷자락에 묻어오던 날이 저무는 소리..... 그리고 어떤 크레파스로도 따라 그릴 수 없었던 풀꽃 냄새, 흙먼지 냄새, 두엄더미 냄새, 숨이불에 배어 있던 할머니 냄새..... 온전히 둘만으로 구성된 외갓집에서의 생활은 미처 몰랐던 것들을 향해 모든 감각들을 들추시고 깨워주었다.

심심함을 견딜 수 있게 해준 또 한 가지는 외할머니가 만들어주시던 먹을거리였다. 때때로 외할머니는 혼자 심심해하는 요순 씨에게 정성껏 먹을 것을 마련해 주셨다. 먹을거리를 준비하는 할머니를 따라 들로 부엌으로 마당으로 쫓아다니는 즐거움은 무엇과도 비교할 수 없었다. 무료함을 달래주었을 뿐만 아니라 가장 흥미로운 관찰 학습이자 놀이였다.

국수를 말아내는 날이면 울타리를 타넘는 호박냉쿨부터 뒤져서 애호박을 따오던 외할머니. 멸치국물이 부뚜막의 솔 안에서 펄펄 끓어오르면 채 썬 호박을 넣고 휘휘 저어서 말아먹는 국수 맛은 일품이었다. 텃밭에 쑥쑥 자라는 새파란 부추를 뜯어 넣고 가장자리가 노릇노릇 하도록 전을 부칠 때 나는 소리는 또 얼마나 군침을 돋게 하던지. 부침개가 지금지글 익어갈수록 부추와 고명으로 올라앉은 빨간 고추의 색은 더욱 또렷해졌고 그녀는 욕심껏 부침개를 한입 베어 물고 입천장에 닿는 그 뜨거움 때문에 부지런히 혀를 굴려야만 했다. 가마솥에다 땅콩을 볶는 일도 구경거리였다. 커다란 나무주걱에 이리 쓸리고 저리 쓸려가며 노릇하게 볶아지던 땅콩. 장작불이 뿜어내며 타오르는 아궁이 앞에 쪼그려 앉아 말았던 쌉싸름하고 고소했던 햇땅콩 냄새는 지금도 잊을 수가 없는 기억이다. 주머니가 불룩하도록 볶은 땅콩을 넣고 이리 저리 돌아다니면서 생각날 때마다 손가락 끝으로 살짝 비벼 껍질을 벗겨 먹는 맛은 아무에게도 들리고 싶지 않은 또 하나의 재미였다.

어른이 되어서야 훌기분하게 지낼 수 있는 날들을 손녀 보살피라 먹을 것 대랴, 늘 그막에 손녀 시집살이 하느라 애만 쓰셨던 것은 아닐까 하는 생각이 더러 들기도 했다.

집집마다 있던 커다란 뒤주의 고구마는 누가 다 먹었을까

지금까지 가장 뚜렷하게 남아있는 기억은 고구마에 대한 것이다. 외갓집에서 그녀가 본 고구마의 빛깔은 너무나도 고왔다. 고창의 질 좋은 황토밭에서는 꽃자주색의 밤고구마가 잘되었다. 고구마의 종류까지는 모르겠지만 흔히 익혔을 때 수분이 많은 지의 여부를 따져 물고구마와 밤고구마로 구분 지었다. 요사이엔 속이 셋노랑고수분 함유량이 적당한 호박고구마가 인기가 좋지만 그때는 호박고구마가 있는지도 몰랐던 시절이었다.

겨울방학 때도 요순 씨는 어김없이 외갓집에 있었다. 겨울은 농한기라서 여름보다는 많이 한가로웠다. 외할머니는 콩이며 말린 고추들을 손질하기도 했고 손녀를 데리고 동네 마실을 다니기도 했다. 자주 가는 집들은 택호를 알아들을 정도로 이무렵이 되었다.



황토밭에서 자란 고구마의 아름다운 빛깔은 예나 지금이나 여전하다.

외할머니를 떠나선 마실 길에 유독 눈에 띄었던 것은 고구마뒤주였다. 집집마다 작은 방 한 칸의 윗목이나 귀퉁이에는 고구마뒤주를 마련해두었는데 싸리나무나 가마니를 엮어서 울타리를 치고 고구마를 한가득 채워두고 있었다. 식구가 많은 어느 집은 뒤주가 천장에 닿을 듯이 높아서 까치발을 딛고 서서 안을 들여다본 적도 있었는데, 뒤주 안을 가득 채운 고구마를 보면서 그 많은 고구마를 언제 다 먹을까 슬그머니 걱정이 될 정도였다.

고구마는 가을에 서리가 오기 전에 거두어들인다. 본래 열대작물이다 보니 추위에 몹시 약해서 보관할 장소를 장만하는 데에 공을 들여야 했다. 고구마가 냉해를 입게 되면 쓴 맛이 돌고 겉게 썩으며 말라비틀어졌다. 그런 것들은 골라내어서 쓸 만한 데는 소나 돼지의 먹이로 가고 나머지는 두엄더미로 던져지곤 했다. 여름 감자는 물러지며 썩을 때 고약한 악취를 풍기면서 옆에 있는 것들을 같이 썩게 만들지만 고구마는 저 혼자서 암전히 썩어드는 편이라서 냉해만 입지 않으면 봄철까지 장기간 보관하

외할머니가 만들어주신 고구마말랭이

는데 무리는 없는 편이었다. 그래서 고구마가 얼지 않도록 방 한쪽에 들여놓은 고구마뒤주는 집안사람들과 같이 잠들고 깨어나며 겨울을 냈던 것이다.

고구마로 만들어진 것 중에 요순 씨가 가장 좋아하는 것은 고구마말랭이다. 생고구마를 얇게 썰어서 말리면 빼때기가 되었고 빼때기를 넣어 끓인 죽을 빼때기죽이라고 불렀다. 반면에 익힌 고구마를 굵게 잘라서 말리면 말랭이가 되었고 아무 때나 먹을 수 있는 요긴한 간식거리가 되었다. 언제부터인지 기억도 나지 않지만 외갓집에 가면 외할머니는 늘 고구마말랭이를 만들어두었다가 내주곤 하셨다. 먹기 좋게 손가락 길이로 꾸덕꾸덕 말려놓은 고구마말랭이는 삶거나 찐 것보다 더 달달하였는데 말랑하면서도 쫄득한 식감이 오물거리에 그만이었다.

외할머니는 겨울방학이 시작될 무렵이면 손녀가 올 날을 꿈으며 고구마말랭이를 만들기 시작했다. 보고 있지 않아도 알 수 있는 게, 마실을 나갈 때마다 만나게 되는 이웃어른들께서 외할머니가 손녀 먹이려고 양지쪽에서 며칠을 쪼그리고 앉아 고구마를 말리더라고 일러주시곤 했었다. 덕분에 그녀는 외갓집에 도착하면서부터 말랭이를 오물거리는 호사를 누릴 수 있었다.



꼬들꼬들 잘 말린 말랭이는 훌륭한 군것질 거리였다.

외갓집에 머무르는 동안에도 말랭이는 또 만들어지곤 했다. 겨울이라 추운데도 가끔은 거뭇거뭇한 곰팡이가 피는 것도 생겨났다. 그러면 곰팡이가 난 쪽을 뜯어내거나 골라내 버리고 나머지는 또 잘 먹으면 그만이었다. 그러다보니 많은 양을 한꺼번에 만들어놓을 수 없어서 조금씩 여러 번 만들게 되었다. 약간 설렁거리다 싶게 찌낸 고구마를 식혀서 먹기 좋게 썬 다음, 햇빛과 바람에 꼬들꼬들 말리는 것이다.

익힌 고구마를 썬 단면은 말할 수 없이 보드랍고 매끈해서 자꾸만 손가락을 대보기도 했었다. 고구마는 말랭이가 되어갈수록 부피가 많이 줄어들기 때문에 도톰하게

만들기도 간편하고 저장도 쉬워졌는데...

썰어야 나중에 씹는 맛이 좋았다.

햇빛 아래서 하루에도 두어 번씩 할머니를 따라 그녀도 고구마를 뒤집곤 했다. 자고 일어나면 좋아들어있고 또 자고 일어나면 더 좋아들어서 쫄득하게 말랭이가 되어가는 모습을 구경하는 것도 재미였다. 사실 한겨울에 말랭이를 만드는 것은 여간 번거로운 일이 아닐 수 없었다. 가을에는 건조가 잘 되지만 한겨울에는 너무 추워서 얼지 않게 저녁엔 방으로 들어왔다가 한낮에는 햇빛을 쬐러 나가는 일이 반복되었고 때론 뜨거운 가마솥뚜껑 위에 올라앉기도 했었다. 그렇게 만들어진 고구마말랭이를 주머니에 가득 넣고 온종일 달큰하게 오물거리며 동네를 돌아다니다보면 사실 삶은 고구마는 눈에 차지도 않았었다.

사는 방식이 달라지면 음식을 만들거나 접하는 방식도 달라질 수밖에 없다. 생활수준이 높아질수록 건강한 생활에 대한 욕구도 커진다. 의료를 통한 건강관리 외에도 건강보조식품이나 건강한 먹거리에 관심이 집중될 수밖에 없다. 가족들이 먹는 간식 한 가지라도 첨가물이 들어가지 않은 방식의 조리법을 찾게 되는 것이다. 대신 시간에 쫓기며 사는 생활방식은 전통적인 조리 방식을 고수할 수 없게 만든다. 간편해져야 하고 빨라져야 사람들의 구미를 당길 수 있다. 이런 현상을 통해 끊임없이 새로운 시장이 만들어진다. 온갖 조리도구의 발전은 약간 게으른 사람도 음식솜씨가 모자란 사람도 한번쯤은 용기를 낼 수 있는 계기를 만들어주기도 한다.

식품건조기도 그러한 시장에서 인기 있는 상품이다. 요순 씨도 식품건조기를 자주 사용한다. 야채나 과일을 말리는데 유용하게 쓰고 있다. 어린 시절 쫄득한 식감에 길들여진 식성은 고구마말랭이도 만들게 한다. 건조기에 넣으면 하루면 딱딱 완성되어 나온다. 외할머니가 해주신 것처럼 햇빛과 바람으로 말리는 것이 아니어서 아쉽지만 제법 맛은 난다.

시중에 가공되어 판매되는 고구마말랭이도 다양해진다. 굳이 집에서 만들지 않아도 제값만 치르면 얼마든지 먹을 수 있는 세상이다. 그러나 머리에 수건을 둘러서 외할머니가 동글게 등을 구부리고 고구마를 뒤집던 기억을 갖다 붙이기에 너무나 때깔이 고와서 어울리지 않는 상품들이다. 그 시절의 고구마말랭이에는 자연의 시간에 맞게 움직이던 날들이 스며있었다. 나이가 들어 갈수록 외할머니가 만들어주던 조금은 쿡쿡하고 투박했던 고구마말랭이가 그리프다.

고구마말랭이 만들기

1. 고구마는 껍질째 씻어서 준비한다.
 2. 냄비에 고구마를 넣고 물을 부어 삶거나 찜기에 넣어 쪄낸다. 크기에 따라 15~20분 정도 조리하는데 살짝 덜 익어도 좋다. 살짝 설익은 고구마는 오히려 말랭이를 했을 때 씹히는 맛이 좋다.
 3. 고구마를 식힌 후 적당히 썰어서 채반에 넣고 햇빛이 좋고 통풍이 잘되는 곳에서 3~4일 정도 말린 후, 밀폐용기에 넣어 냉장고에 보관한다. 말릴 때 부피가 줄어들기 때문에 고구마를 썰 때 두께를 여유 있게 잡아야 한다.
- ※ 식품건조기를 사용할 경우 두께에 따라 시간과 온도를 조절하면 된다.



보기에 좋은 것이 먹기에도 좋다

참쌀부꾸미



하삼순

“아무리 없이 살았을 적에도 우리가 먹을 음식을 만들 때는 온갖 정성을 다 들여서 만들었어요. 음식이라는 것이 정성을 담은 만찬 맛이 나고 모양도 나고 몸에도 좋은 것 아니었어요?”

하삼순 씨는 마디마다 웅이가 박히고 굽어진 손가락 관절을 연신 주무르며 이야기를 이어나갔다. 손님에게 차 한 잔을 대접하더라도 잔만 볼수록 내미는 것보다 쟁반에 차 한 잔과 입맛 다실 다과를 곁들이는 것이 바로 상대에게 보내는 정성이라는 것이다.

“우리 어릴 적에는 간식이 뭐 있었단지요. 부침개나 부쳐먹고 하지감자 찜먹고 고구마 삶아먹고 그랬어요. 그것도 없어서 못 먹던 세상을 살았지. 요새는 먹을 거 천지라서 우리 해먹던 그런 거 해먹을려면 그것이 더 성가신 일이 되어 버린 세상이라서.....”

이야기는 농사지으면서 자녀들을 키운 세월이며 고된 시집살이를 돌고 돌아서 겨우 다시 옛날 어른들이 해먹던 음식으로 방향을 잡았다.

“부깨미라고 들어봤는가 모르겠소. 젊은 사람이 알랑가 몰라. 요새는 그런 음식을 자주 해먹들 안해서 말이요. 나도 부깨미 해먹은 지 참 오래되었네요. 우리 클 적에는 겨울에 참쌀 빵아다 놓고 그걸로 뜨건 물 넣어 익반죽해서 기름에다 지져먹고는 그랬는데. 우리 친정어머니가 다른 떡을 함서 꼭 이 부깨미도 빼놓지 않고 함께 했었거든요.”

하삼순 씨가 말하는 부깨미는 부꾸미의 사투리다. 순창이 고향인 그녀는 말 속에는 사투리가 많이 섞여서 들으면 들을수록 구수한 맛이 났다.

겨울철 간식으로 좋은 부꾸미

부꾸미는 참쌀가루를 익반죽해서 기름에 지져내는 떡이다. 부꾸미를 기름에 지져 내면서 그 위에 미리 준비한 대추나 잣, 국화꽃, 썩갠 잎 등을 올려 그림을 그리듯이 모양을 내주기도 하고 안에는 팔소나 계피소를 넣어 맛을 더하기도 했다.

“우리 어무니도 뭐든 만들면 모양내는 걸 참 좋아하셨ند요. 내가 그걸 딱 빼다 박았는갑소. 부침개를 하나 혀도 당근으로 꽃모양 내고 썩갠 잎으로 잎사귀 만들고 그런 게 참 재미나대요. 대추랑 꽃감 올려서 모양 내기도 하고. 그러다 본게 음식만 그러는 게 아니고 방문에도 문고리 옆에 때 잘 타는 데다 단풍잎 올려서 문종이도 바르고. 배

같이 흰할수록 그 모양이 훨씬 고운디. 젊은 사람이 그런 거 말하면 다 아요?”

옛날이야기를 하면서 훌쩍한 볼우물에 고운 웃음이 핀다. 정말 작고 소소한 것이지만 공을 들이고 만족하며 행복했을 하삼순 씨의 시간이 고스란히 전해져 오는 듯 했다.

부꾸미는 찹쌀 반죽을 떼어내 손바닥 위에서 동그랗게 만들어서 기름을 두른 팬에 올린 뒤에 손바닥으로 지긋이 눌러주면 얇게 퍼지면서 노릇하게 지져진다. 반죽은 기름에 지져내는 동안 반달모양으로 접기도 하고 멍석말이처럼 소를 넣고 말기도 한다. 단맛을 좋아하는 사람들은 부꾸미를 지져낸 뒤에 조청이나 꿀, 설탕을 바르기도 하는데 하삼순 씨는 안에 들어갈 팔소의 단맛만으로도 충분하더라고 했다.

부꾸미는 여름철보다는 겨울철에 해먹기 좋은 음식이었다. 여름철에는 팔소가 하루만 지나도 상하기 쉬워서 겨울철에 만드는 것이 적합하기 때문이었다. 여름철에 해먹으려고 해도 그날 바로 먹어야 해서 만들기에 적당치 못하고 시기상 농사일로 몹시 복잡한 때여서 할 엄두도 나지 않았을 거라고 했다. 그래서 음식에도 마땅한 시기가 있고 세시 음식(시절 음식)이라는 말을 하는가 보다고 덧붙였다. 번잡한 계절을 지나 농한기였던 겨울이 되면 워낙 추워서 음식이 쉽게 상하지 않고 한가하기도 해서 노닥노닥 간식거리 만들어먹기는 좋더라고 했다.



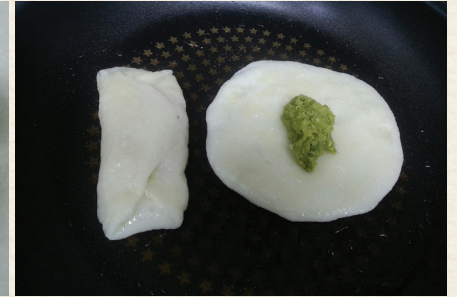
어머니가 하신 것처럼 그림을 그리듯이 모양을 낸 부꾸미를 보면 그때의 추억이 떠오른다.

부꾸미는 찹쌀가루를 사용하여 만들기 때문에 명절이 돌아오면 떡을 만들기 위해 순창 읍내 방앗간에 들러 쌀가루를 빻으면서 재료를 같이 준비하는 것이 수월했을 것이라고 한다. 그리고 제사상에 올라가는 시루떡 위에 부꾸미를 옷기떡으로 얹어서 함께 올리기도 했다면서 지금 제사상에는 보기 힘든 옛날 일이라하며 고개를 주억거렸다.

부꾸미는 찹쌀부꾸미와 수수부꾸미를 주로 하는데 수수부꾸미는 찹쌀가루에 수수가루를 넣어 붉은색이 나도록 만들었다. 주로 아이들 생일이 돌아왔을 때 수수경단을 해주는 것처럼 축귀의 의미로 많이 만들어주기도 했다고.

찹쌀부꾸미 만드는 법

1. 팔은 무르도록 찌거나 삶아서 물기를 없앤 뒤 절구에 넣고 뿔은 뒤 소금으로 간하고 설탕, 계피가루, 꿀 등을 첨가해 소를 만든다.
2. 찹쌀가루는 끓는 물에 약간의 소금과 설탕을 넣어 녹인 뒤 익반죽한다. 반죽은 치대었을 때 갈라지지 않는 정도가 좋다. 반죽은 오래 치달수록 찹기가 생겨 식감이 살아난다.
3. 반죽은 조금씩 떼어서 동글납작하게 빚는다.
4. 팬을 달궈 식용유를 넉넉히 두르고 앞을 지져낸 다음에 뒤집어 꽃을 올리고 다시 뒤집어 팔소를 넣은 다음 접어 모양을 낸 뒤에 가장자리를 붙여 지진다.
5. 단맛을 좋아하면 조청이나 꿀을 발라서 먹으면 된다.



가장 번거로운 일은 팔소 만들기

사실 부꾸미를 만드는데 가장 번거로운 작업은 안에 들어갈 팔소를 만드는 일이었다고 한다. 붉은 팔소도 좋지만 찹쌀부꾸미를 하면 하얀 색 위로 붉은 팔소의 색이 비치는 것이 싫어서 일부러 하얀 팔소를 만들곤 했다. 하얀 팔소를 만들려면 먼저 팔을 확독에 넣고 물을 흘려 넣어가며 갈아서 반을 갈아야 했다. 이 과정을 ‘팔을 탄다’고 했다.

처마 끝에 고드름이 거꾸로 자라는 시린 겨울날, 확독에 팔을 타려고 풀독(몽돌처럼 반질하게 생긴 주먹만한 돌인데 확독에다 여러 가지 것들을 넣고 갈아내는 데 쓰인다.)을 들면 손에 짝짝 들러붙을 정도로 독하게 추웠었다고, 손가락이 추위에 벌겋게 곱아서 뜨겁게 데운 물을 미리 준비해서 걸물로 두고 손을 담갔다 뺏다 하길 여러 차례라 했다. 그때는 고무장갑도 없던 시절이었다고, 참 어려운 세상을 무사히 잘 지나왔다고 하시는데 스스로에게 건네는 위로의 말인 듯 느껴져 마음이 스산했다. 지금은 방앗간이나 재래시장에 가면 타서 거피까지 끝내놓은 팔을 팔더라면서 세상 참 좋아졌다고 했다.

반으로 타진 팔은 물에 담가 하룻밤 불려놓으면 껍질과 속살이 분리가 된다. 그때 여러 번 물에 헹구면서 손으로 비벼주면 껍질이 쉽게 떨어져나간다. 거피가 다 되면 물기를 뺀 팔을 면보를 깔고 시루에 얹어서 찌준 다음 식기 전에 으깨고 설탕을 넣어

고루 섞으면 팔소가 완성된다. 부드러운 팔소를 원하면 으깨기 전에 체에 대고 가루를 내어서 설탕을 섞으며 반죽을 하면 된다고. 팔이 덜 찌지거나 식은 후에 체에 내리려면 잘 안되므로 따뜻할 때 부지런히 작업을 마쳐야 한다.

팔소 만드는 과정



“지금 젊은 사람들은 이런 거 잘 안 해먹지 않는가요? 맛있는 게 싸고 썼는데 누가 집에서 일일이 이런 것을 귀찮게 만들고 있나요? 나도 귀찮아서 안하고 있는데. 그런데 참 이상합니다. 안 그럴줄 알았는데 사람이 나이 들고 늙으니까 자꾸 어릴 적에 먹던 것들이 생각이 나요. 벨 맛도 없는 것들까지도 한 번씩 생각이 나곤 하니까요.”

사람이 치매로 기억을 잃기 시작하면 최근의 것부터 사라진다고 한다. 마지막에 남은 기억은 어린 시절에 달아서 그 시절을 배회하게 만든다고. 기억이 머무르는 자리는 그 사람에게 가장 소중한 것이 존재하던 때일 것이다.

살다가 문득 떠오르는 기억들이 있을 것이다. 무의식 속에 갇혀 있다가 어느 날 갑자기 문득 떠오르는 기억들은 대개 과거의 시간이다. 그 시간이 아름답던 그렇지 못하던 간에 현재를 사는 우리들을 지탱해주는 힘이 되고 있다.

음식도 기억과 다를 바 없다. 누군가 기억하고 있고 누군가에게 잊히지 않는 음식은 분명 오늘을 살게 하는 힘이 되어 줄 것이다.

식혜라고 부르든 감주라고 부르든

감주



박인실

엄마의 손은 가벼운 법이 없었다. 항상 원기를 꾸러서 들고 나서야 맘이 놓이는 모양이었다. 꾸러미 안에는 올망졸망한 봉지가 여럿이다. 무릎 언골이 닳아서 걸음 내딛기도 수월치 않지만 병원 가는 길을 동행해줄 딸에게 건네줄 요량으로 미리부터 마련해 놓은 것들이다.

병원 진료를 마치고 잠시 쉬어갈 겸 엄마를 모시고 집으로 온 딸은 엄마 앞으로 시원한 음료를 따라 건넨다.

“물이면 되는데 뭘 주냐. 똥다 애들이나 주지.”

“한번 드셔 봐요. 먹을 만한가.”

밥알이 유리컵 안에서 데굴데굴 구르는 걸 보니 감주(식혜)다. 병원에서 진료순번을 기다리느라고 지쳤던 참이라 달큰한 것이 반갑다. 의사 얼굴을 보며 진찰 받는 시간은 눈곱재기 만큼 밖에 안 되면서 대기시간은 굵게 굵절이 다반사였다. 아무리 병원을 드나들어도 속이 메스거리는 소독약 냄새를 맡으면 없던 병도 생길 것 같다. 누구는 병원 걸에만 가도 아픈 데가 낫는 것 같다고 하는데 오히려 어질병이 생길 판이다. 딸이 앞으로 밀어준 감주를 반쯤 마신다. 달큰하고 차가운 감주는 입안을 굴러 목구멍을 타고 흐르는데 찬기운은 머리로 올라 정신이 맑아진다.

철마다 친정엄마의 반찬 꾸러미를 받아먹다

“옛기름가루 사다가 만들었냐? 먹을 만은 하네.”

엄마의 꾸러미를 식탁에 올리고 풀어헤치자 작은 봉지들이 여럿이다.

“요새 누가 옛기름가루를 사다가 해. 그냥 티백만 담가두면 되는 걸. 옛기름 주무르고 걸러내고 안 해도 되니까 얼마나 편한데.”

대꾸를 하던 손이 멈춘다. 하필 손에 잡힌 하얀 비닐봉지 안에는 굵게 빨아진 옛기름가루가 두어 대접쯤 들어있었다. 엄마는 반쯤 마시다 만 유리컵 안에 가라앉은 밥알을 들여다보고 있다. 제법 잘 삭아서 허리가 툭툭 벌어진 밥알을 낱알이 세기라도 하는 것처럼, 유리컵 밖으로 어른어른 이슬이 끼고 있다.

“급하게 오니라고 다른 건 뭐 없고. 겨우사 눈 찌개 툇 머웃읏 한 주먹 뜬어 왔는데 고춧가루에 고추장 찌개 넣고 매실즙 한 스푼구락 넣고 간장 치고 마늘 양념 허서 생것

으로 무쳐먹어라. 어, 참기름 한방울 떨어뜨리고. 데쳐볼면 손구락만한 것들이라서 다 사그라져분게로 생으로 혀. 이제 막 솟은 것은 안 데치고 그냥 먹어도 되야. 외려 그것이 몸에 좋대야.”

“아이고, 알았네요. 뭘 줄때마다 매번 똑같은 말을 하고 그런대? 나도 살림하고 산 지 삼십 년이 다 되어가는 고만 아직도 처음이나 똑같이 내가 애긴 줄 알어요.”

“한 번도 예, 하는 법이 없음서.”

“그러는 엄마는 알아서 먹겠거니 하면 되지 맨날 한 말 또 하고 한 말 또 하고.”

딸의 말대꾸에 엄마는 살짝 눈을 흘겼다. 이내 비닐봉지들을 훑어본다. 머위가 들어있는 봉지를 들어내자 들깨가루, 찹쌀가루가 연달아 나오고 음료수 페트병에 담긴 집간장이 한 병, 집된장이 한 봉지 더 나왔다.

“들깨가루는 깨탕 해먹고 싶을 때나 시래기국 끓여먹을 때 쓰고. 시래기국 된장만 풀어서 먹으면 건건하기만 하고 하나 맛도 없더라. 깻가루가 좀 낙낙하게 풀려야 보드랍고 고소하니 맛나지. 찹쌀가루는 인제 김장김치 물릴 때 안 되었나? 얼갈이랑 곧 얼무 나오고 그러면 새 김치 담가먹을 때 뒀다가 써라. 밀가루풀 보담은 찹쌀풀이 훨씬 좋제. 암테나 두지 말고 지금 냉동실에 얼려 놔. 자가 들고 있나? 야야, 장 안 떨어졌나? 저번에 추석 때 가져가고 안 가져갔는데 여태 남은 것이 있대? 그래도 국에는



친정어머니의 꾸러미안에는 딸에 대한 걱정과 정성이 한가득이다.

조선간장이 최고제. 미역국 같은 데는 소금 보다는 조선간장으로 간을 하면 더 맛나다이. 아이고, 내가 깨갯한 새 비닐봉지에다 잘 담아왔네. 한 장씩 뽑아 쓰는 거, 네가 사다준 거 있잖어. 거기다가 담아 왔은게 아직 먹다 남은 거 있으면 거기다 붙이지 말고 싸맨 대로 그대로 통에 담아 놔다가 먹을 때 봉지 끌러서 먹으면 되야. 일찍 열어 놓으면 꺼멧게 된장 색만 바래고 향도 달아나고 맛도 달아나기만 헛게. 알아 듣나?”

끝이 없을 것처럼 이어지는 엄마의 말을 끊으려면 대답을 해야 한다. 알았네요.

“옛기름가루는 시장에서 샀어요?”

옛기름과 감주

“어, 동네서 누가 겔보리가 좀 있다고 해서 갖다가 길러 봤제. 고추장 담글 때 쓸라고. 옛기름 길러 놓으면 감주도 해먹고 잇어 불고 쓰잖어. 고추장에 달여 넣고도 아직 좀 남았고만. 요새는 중국산이 시골 장에도 넘쳐난게. 암만해도 우리나라 것만 맛이 못 허제. 너 감주 좋아 안 허냐. 두어 번 쓸 정도는 될 것이다.”

엄마는 늘 이런 식이다. 무엇이든 할 때마다 누군가에게 덜어내 줄 요량으로 넉넉히 해준다. 돈만 들고 나가면 못사는 게 없는 세상인데도 당신 손을 거쳐 나가야 믿음이 가고 맛도 난다는 식이다. 덕분에 이리쿵저리쿵 하면서도 엄마가 주는 대로 다 받아들여서 냉장고 안을 채우고 수시로 고추장이 떨어졌네, 된장이 떨어졌네 하면서 손을 벌리게 된다. 가끔은 친정이 없는 사람은 어떻게 살까 시답잖은 걱정도 하면서.

가을일이 끝나고 겨울 농하기에 접어들 무렵이면 엄마는 어김없이 옛기름을 길러 냈었다. 겔보리를 물에 담가 불렀다가 대소쿠리에 건져내서 다라이를 아래에 받치고 대소쿠리는 보자기를 덮어서 외풍이 드나드는 윗목에 두었다. 콩나물시루를 건사하는 것처럼 매일 한 번씩 물을 주는데, 물동이를 옆에 두고 오른손으로는 바가지로 물을 떠서 졸졸 붓고 떨어지는 물줄기 아래서 왼손바닥을 하늘로 향하게 채 좌우로 흔들어서 물방울을 고루 흘뿌리는 식이었다. 물조루가 필요 없이 손으로 다 해결이 되었다. 아랫목에 엎드려서 창호지문 앞에 앉아 물을 주고 있는 엄마의 모습을 보면 환한 바깥마당의 빛이 방문에 어려서 마치 그림자가 움직이는 것처럼 보이기도 했다.

사나흘쯤 지나면 하얀 실뿌리가 먼저 나오기 시작하고 일주일쯤 되면 싹이 트면서 소쿠리 안은 훈김이 가득해지곤 했다. 발아하면서 뿜어내는 열이 보리냄새를 방안에 퍼뜨리기 시작하면 영킨 뿌리를 살살 털어가며 물을 주어야 했다. 필요하면 소쿠리를 통째로 찬물에 폭 담갔다가 흔들어 꺼내기도 했는데 열을 식혀주어야 새싹이 고르게 자라고 나중에 옛기름의 단맛이 좋아진다고 했다.



겔보리는 외풍을 이겨내고 단맛이 좋은 옛기름이 된다.

엄마는 새싹이 보리 몸치 길이까지 자라도록 무심히 기다렸다. 애가 닳는 쪽은 옆에서 구경만 하는 이어서 수시로 덮어둔 배보자기를 들춰보고 뿌리가 얼마나 길어졌나, 싹은 어제보다 많이 올라왔나 눈어림을 하게 되었다. 싹이 제대로 다 터서 엿기름이라고 해야 할 만큼 외양이 바뀌고 나면 바람이 통하는 윗목에 자리를 깔았다. 그 위에 보자기를 넓게 펴서 영긴 엿기름을 탈탈 털어 넣고 바싹 말렸다. 엄마는 오고가는 길에 엿기름을 손가락 사이로 까부르고 비비기도 하면서 꼬들꼬들 말라가는 것을 확인했다. 기껏 자란 새싹과 실뿌리들이 이들을 못 넘기고 배배 꼬이며 말라갔다. 가끔은 새순이 스러지는 그것들이 불쌍하게 여겨지기도 했지만 방앗간에서 가루로 곱게 빻아져 와서 조정을 내고 감주가 되어 목구멍을 타고 흐르는 순간에는 엿기름의 고사에 대해 조금도 슬퍼하지 않았었다.

엿기름을 기르고 나면 어김없이 감주를 먹을 수 있었다. 부엌 주변을 어슬렁대다 보면 엿기름물을 가라앉히고 있는 고무다리아가 눈에 띄었다. 다리아는 엿기름물에 먼지가 닿지 않도록 소쿠리나 채반을 뒤집어쓰고 있었다. 엄마는 부뚜막의 양은솔과 허리가 딱 맞는 찻솥을 골라 김이 새어나가지 않도록 밀가루반죽을 거쳐서 시루번을 빙 둘러 붙이고 고두밥을 지어냈다. 어떤 날은 고두밥을 많이 찌내서 막걸리를 빚기도 하고 감주를 만들기도 했다. 막 찌내 밥알이 탱글탱글한 고두밥을 후후 불어가며 먹는 맛도 그럴싸했다.

고두밥은 식혀서 응기 항아리에 담고 엿기름의 옷물만 가만히 따라내어 부었다. 잘 빨은 엿기름은 미지근한 물에 개어서 불렀다가 쓰는데 여러 번 손으로 주물러댈수록 단맛이 강해진다고 했다. 주무른 엿기름은 체에 발쳐서 걸러내고 그 물은 가만히 가라앉혀서 맑게 뜬 옷물만 쓰는 것이다. 엄마는 잡티가 섞이지 않도록 불린 엿기름을 커다란 삼베자루에 넣어 주물렀었다. 그러면 삼베자루의 촘촘한 구멍사이로 엿기름의 뽀얀 녹말만 흘러나왔다. 녹말을 완전히 가라앉히지 않고 대충 쓰게 되면 식혜 색깔이 회백색이 되면서 탁하고 맛도 텁텁해진다. 그래서 엿기름을 먼저 거른 다음에 고두밥을 짓게 되면 일부러 시간을 기다리지 않아도 되니 일에는 다 순서가 있는 법이라는 말을 엄마는 늘 입에 달고 살았었다.

엿기름물을 부은 항아리는 아랫목을 차지하고 이불까지 따로 덮었다. 엿기름이 밥알을 잘 삭힐 수 있게 따뜻한 온도를 유지시키는 데는 이만한 게 없었다. 이불 밑으로 발을 집어넣어 항아리 배에 대어보면 따뜻한 항아리의 온기가 은근하게 발바닥을 타고 전해졌다. 아이들에게 한나절을 꼬박 기다리는 일은 큰 고역이었다. 방바닥에 엎드려 밥알이 삭는 동안 숙제를 하다가도 발바닥을 항아리에 댄 채로 깜빡 잠이 들기 일쑤였다.

밥알이 동동 떠오르면 한두 알 건져서 손끝으로 짓이겨본다. 미끈거리지 않고 쉽게 풀어지면 알맞게 된 것이니 밥알은 따로 건져 행귀두거나 함께 푹푹 끓여내었다. 끓일 때 떠오르는 거품은 일일이 건어내 주어야 정갈한 식혜가 만들어졌다. 엿기름물은 그 자체로는 단맛이 약해서 입맛에 맞게끔 설탕을 더 넣어서 끓였다. 엄마는 제사 때가 아니면 보통 밥알을 따로 건지지 않고 함께 끓여내었는데 이것을 감주라 했다. 감주는 식혜보다 입에 감기는 단맛이 더 강하고 끈끈했었다.

이대로만 하면 감주는 맛이 단조로울 수밖에 없다. 엄마는 생강을 얇게 편으로 썰어 넣어서 향을 살린 생강감주를 했고, 무릎이 아플 때는 쇠물팍 뿌리를 캐다가 달인 물을 넣어 약감주를 만들었다. 한겨울에는 잘 익은 노란 호박을 넣고 호박감주를 만들어서 그 빛깔에 보는 눈까지 즐겁게 해주기도 하였다.

감주(식혜) 만드는 법

1. 엿기름가루를 사용할 경우 엿기름을 물에 개어서 불린 후 여러 번 주물러서 건더기는 버리고 엿기름물은 녹말이 가라앉기를 기다려서 옷물만 준비한다.
2. 새로 지은 고두밥이나 찬밥 2공기 정도에 엿기름물을 2리터 비율로 섞어서 전기밥솥의 보온 상태로 5~6시간을 두어 삭힌다.
3. 밥알이 동동 떠오르면 냄비에 따라내어 떠오르는 거품을 건어내며 충분히 팔팔 끓여준다.
※ 끓이기 전에 밥알을 따로 건져 행귀두었다가 쓰기도 한다.
4. 끓일 때 식성에 맞추어 설탕으로 당도를 조절하고 미리 준비해둔 생강이나 단호박 늙은 호박 등을 첨가하면 된다.



식혜나 감주는 소화를 돕는 기능이 강해서 기름진 음식을 많이 먹게 되는 제사나 명절 때 꼭 제사상에도 올랐고 후식으로도 많이 챙겼다. 그러나 무엇보다 한겨울에

먹는 것이 제일이었다. 식구가 많았던 옛날에는 많은 양을 만들어서 냉장고에 보관하는 것은 어려운 일이었다. 지금처럼 냉장고가 다양하지 못했고 용량도 크지 않았기 때문에 한겨울이 가장 만들어 먹기 안성맞춤한 시기이기도 하였다. 맛이 변할 염려가 덜한 덕분에 한겨울에는 향아리 째 바깥에 두고 얼음이 낀 감주를 떠내어 소름이 오소소 돌도록 한기를 즐기며 먹었던 기억이 새롭다.

지금이야 식혜베이스가 되는 엿기름을 거를 필요도 없이 찬밥 한두 공기에 물을 붓고 엿기름티백을 띄워서 보온밥통에 앉혀내기만 해도 식혜를 만들어 먹을 수 있다. 뿐만 아니라 대량으로 만들어져서 바코드를 달고 유통기한이 인쇄되어진 용기에 담겨져 나오는 것을 구입해서 먹을 수도 있다. 간단히 사먹거나 간편화된 조리시간 덕분에 수시로 만들어 먹을 수 있게 되어서 무척 편하긴 하지만 옛 맛을 따라잡기에 무리라는 것은 너무나 잘 알고 있다. 전통방식을 고수하기란 쉽지 않은 일일 뿐만 아니라 소규모 가족단위에게는 비효율적이기도 하다. 생활방식의 변화에 맞춰서 조리방식도 진화하는 것이 합리적임을 안다. 하지만 간식이나 음료라는 게 귀했던 어린 시절에 하루 품을 꼬박 들여서 감주를 만들어 주던 엄마의 맛은 규격화한 한 가지 맛으로 대체할 수도 설명할 수도 없다.

“엿기름가루 쓸 줄은 알제?”

“아이고, 엄마. 안다고요. 뜨듯한 물에 조물조물 했다가, 걸러내고, 가라앉혀서, 옷물만 따라내서 쓰면 되잖아.”

다시 한 바퀴 반복이다. 엄마는 딸에게 자꾸만 말을 붙인다.

“먹다 남은 찬밥 쓸어먹을라고 애쓰지 말고 냉동실에 얼려놔다가 두어 덩이 되면 그거 모아서 해먹으면 좋제. 찬밥 혼자 안 먹어도 된제.”

“에에, 알았다고요. 안 그래도 찬밥 남으면 그걸로 감주 만들어 먹네요.”

“밥통에 취사버튼 눌러 보면 부글부글 끓어버려서 베린다. 꼭 보온으로 혀야 돼.”

엄마와 딸의 눈길은 식탁 위에서 마주친다. 어린 날 어느 한겨울, 스텐 대접으로 감주를 떠서 내밀어주던 엄마의 눈이 세월을 못 이기고 눈동자 위로 반쯤 처진 눈꺼풀 아래서 딸을 바라보고 있다. 무언가 툭툭 대려던 말이 엄마의 눈길에 부딪쳐 꿀꺽 삼켜진다. 엄마 주변을 맴돌며 끊임없이 말을 걸던 어린 딸은 이제 엄마의 말에 조곤조곤 대답을 해야 할 차례가 된 것이다.

“그러게. 그때가 언젠가? 난생 처음 감주 한다고 전기밥통에 취사버튼 눌러서 엿기름물이 끓어버린 적이 있어가지고. 아이고, 말도 마셔요. 주위로 끈적거리는 물 닦아 내느라 혼났네, 그냥.”

엄마는 유리컵 바닥에 남은 밥알 몇 개를 손가락으로 건져 올리며 말했다.

“그러게. 음식을 할 때는 정신을 똑바로 차리고 해야 하는 거여.”

너만 장아찌? 나도 장아찌!

김장아찌



이시현

음식을 배우는 길은 많다. 가장 가까운 어머니나 가족, 친지, 이웃들에게 배울 수 있고 결혼을 하고나면 시댁의 음식 맛과 조리법도 배우게 된다. 가족의 하루 세끼를 책임지는 주부들의 일반적인 배움의 방식이었다. 불과 수년 전만 해도 신혼의 새댁에게 요리책 한두 권은 주방 옆에 필수품이었다. 음식 만드는 일이 낯선 새댁에게 친정엄마라는 든든한 지원군이 있었다. 친정엄마는 전화통을 붙들고서 실시간으로 가르침을 줄 수 있는 전무후무한 스승이었다.

요즘은 인터넷이나 SNS에 숨겨 좋은 고수들의 황금 비법이 넘쳐난다. 누구나 따라하기 쉽도록 사진이나 영상까지 친절하게 첨부해 놓았다. 뿐인가. TV에도 유명 요리사와 연예인들의 먹방 프로그램이 넘쳐난다. 화면에 비친 음식들은 TV 앞에 앉아 있는 사람의 입맛을 다시게 할 뿐만 아니라 적극적으로 따라 해보게 되는 반응을 이끌어내기도 한다.

정도의 차이는 있을망정 조금만 정성을 쏟으면 누구라도 음식을 배우고 해먹는 일이 그리 어렵지 않게 되었다는 얘기가.

맛의 본고장에서 한식을 배우다

전주는 맛의 고장이다. 2012년에는 유네스코 음식창의도시로 선정이 되기도 했다. 전주시가 음식을 포함한 지역의 전통문화를 지속발전 시키기 위해 노력해온 점을 비롯해 오랜 시간 동안 이어져 내려온 정성이 깃든 가정음식과 다양한 형태의 창의적 인재양성에 힘써왔다는 점에서 후한 점수를 받은 모양이었다.

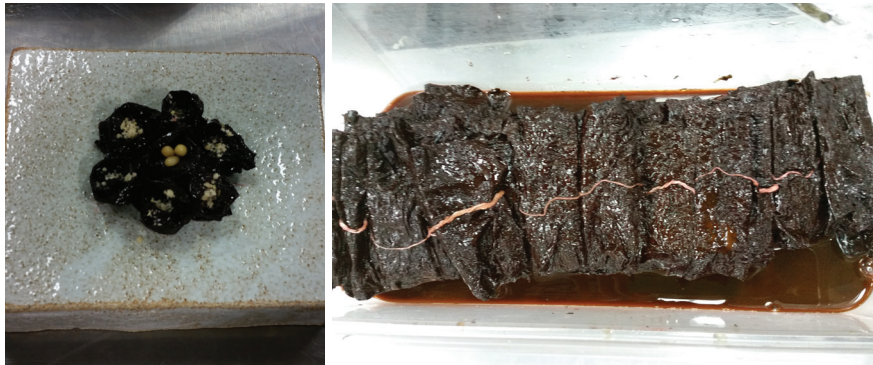
맛의 고장답게 전주 토박이들은 어지간히 맛있는 음식이 나와도 호들갑을 떨며 맛 있다는 말을 하지 않기로 유명하다. 맛이 좋으면 그저 ‘먹을 만하다.’고 한다. 워낙에 좋은 음식 맛에 길들여져 있기 때문이라고도 한다. 다른 지방에 가면 입맛에 맞는 음식이 없어서 먹을 게 없다는 소리를 하는 것도 전주 사람이라는 말이 있을 정도다. 유명 관광지에 가면 어느 골목에나 하나쯤은 전주식당이라는 간판을 마주치게 되고 전주비빔밥이라는 메뉴도 흔하게 마주치게 된다. 그만큼 전주는 음식으로 뜨르르한 고장인 것이다.

전주에는 그 명성에 걸맞게 국내 유일 한식 전문 조리학교인 ‘국제한식조리학교’가

있다. 지자체와 정부의 합작으로 이뤄진 교육기관인데 시현 씨도 이곳에서 다 늦게 한식공부를 시작했다고 한다. 애들 다 키워놓고 마흔 중반에 시작해 작년까지 3년 과정을 마쳤다. 처음 시작은 남편의 권유에서 비롯되었으나 배우다보니 전통 발효식품들에 매료되었다고. 살림을 하면서도 음식은 늘 주먹구구식이었는데 체계적으로 기본부터 배운 덕분에 응용과 활용이 가능해지면서 모든 식재료가 달라 보이기 시작했다.

처음 접한 낫선 음식, 김장아찌

장아찌는 대표적인 저장음식이다. 지금처럼 계절을 가리지 않고 식재료를 구할 수 없던 시절에는 제철에 나는 식재료를 염장하여 저장해 두었다가 먹었는데 이런 음식을 통틀어 장아찌라고 한다. 장아찌는 간장, 된장, 고추장, 소금 등으로 짭짤하게 담그기 때문에 쉽게 상하지 않았을 뿐만 아니라 오래 두어야 제대로 맛이 우려난다. 그래서 제철 채소가 많이 나고 값이 쌀 때 미리 준비하는 것이 좋다. 집집마다 입맛에 맞는 여러 가지 장아찌를 마련해두고 생각날 때마다 꺼내어 밑반찬으로 요긴하게 먹는 장아찌만한 것도 드물었다.



김은 친숙한 음식이지만 장아찌로 만들면 김의 새로운 매력을 알 수 있다.

한식을 배우는 과정에서 여러 가지 종류의 장아찌도 배워볼 수 있었는데 그녀가 낯선 처음 접한 장아찌가 있었다. 바로 김장아찌다. 다들 하는데 본인만 모르는 음식인가 싶어 같이 배우는 학생들에게도 물어봤는데 나이의 고하를 떠나 대부분 처음 접하는 음식이라고 했다. 바다가 가까운 부안에서 살았던 그녀에게도 김장아찌는 낯설었다. 전북 지방의 전통음식이라는데 보고 들은 바가 전혀 없었다. 김 자체가 귀했던 식재료라서 김장아찌는 대갓집 찬방에서나 구경할 만한 음식이 아니었을까 어림짐작 해볼 뿐이었다.

김을 먹는 대부분의 방식은 구워 먹는 것이다. 겨울이 다가오면 새로 난 햇김을 한 톱씩 사서 참기름이나 들기름을 바르고 소금을 살짝 뿌려서 재웠다가 구워먹거나 맨 김으로 구워서 양념장을 올려 먹기가 쉬웠다. 정월대보름날 그냥 구운 맨 김에 오곡밥을 한 숟가락 올리고 양념장을 발라 싸먹던 김밥 맛은 단연 최고였다. 양념장 대신 짭조름하게 볶아낸 보름나물을 올려서 싸먹는 맛 또한 별미였다. 그것도 아니면 김이 묵어서 맛이 떨어질 때쯤 참쌀풀을 발라 말렸다가 기름에 튀겨서 먹는 김부각 정도가 일반적인 조리 방식이었다. 김을 장아찌로 담그는 일은 분명 흔치 않은 일이었다.

김장아찌 담그는 일은 그다지 새로운 방식은 아니었다. 달임장을 만들어 붓는 여타의 장아찌와 별반 다를 게 없었다. 한 가지 주의할 점은 꼭 재래김을 사용해야 하는 것이다. 재래김에 비해 파래김은 물이 달으면 잘 녹아버리는 성질을 지녀서 달임장을 부었을 때 형태를 온전히 보존하기 힘들다고 했다. 장아찌는 오래 두었다가 먹는 음식인데 형태가 유지되지 않으면 저장할 필요가 없어지는 것은 당연지사다. 그래서 재래김을 사용하고 달임장도 약간 진득하다 싶게 농도를 진하게 맞춰야 한다. 농도가 약하면 재래김도 다 녹아 허물허물 풀어질 수 있다.

김장아찌 만드는 법

1. 찬물에 다시마를 넣고 3~4시간 우려낸다.
2. 다시마 우린 물과 간장, 설탕, 소주, 물엿을 넣고 끓이다가 장물이 끓어오르면 약한 불에서 달임장이 진득해 질 때까지 끓여서 식힌다. 개인의 입맛에 맞게 달임장을 끓일 때 청양고추나 건고추를 넣어 매운 맛을 가미하여도 좋다.
3. 김은 5장씩 겹쳐서 6등분하고 자른 김은 각각 한 묶음씩 동그랗게 말아 실로 묶어서 용기에 차곡차곡 담는다.
4. 식힌 달임장을 김 위에 붓고 3일 정도 지나 간장물을 따라내 다시 끓여서 완전히 식힌 다음 다시 김 위에 붓는다. 일주일 정도 지나면 먹을 수 있다.
5. 묶은 실을 풀고 김을 한 장씩 떼어서 담거나 먹기 좋은 크기로 잘라 담고 잣으로 곱명을 얹어낸다.



해가 갈수록
몸은
순한 음식을
찾는다

만들고 보니 햇김이 나는 가을이나 겨울보다 김이 녹녹해지기 쉬운 여름철에 장아찌로 만들어 냉장고에 넣어두면 더위에 지친 입맛을 돋워줄만한 밑반찬으로 손색이 없어 보였다. 햇김은 그냥 먹어도 맛있지만 녹녹해진 김은 식감뿐만 아니라 향과 맛도 떨어진다. 그럴 때 아까운 식재료를 버리는 것보다 조금만 품을 들여 새로운 음식으로 만들어낼 수 있는 조리법이 있으니 얼마나 다행스러운 일인가. 게다가 김장아찌는 그 모양이 상당히 격식을 차린 느낌이 나서 느닷없이 오시는 손님상에 구색을 맞춰 대접하기에도 참 그럴싸해 보였다. 맛 또한 짭조름함과 달달함이 김에 적절하게 스며들어 따끈한 밥에 얹어 먹으면 입안에 해초향이 돌며 퍼지는 개운한 맛이 일품이었다.

지금은 비닐포장만 뜯으면 손쉽게 먹을 수 있도록 가공되어 판매되는 조미김이 인기가 있다. 조미김의 편리함에 익숙해져버린 사람들은 일부러 기름소금을 바르는 수고 정도는 뒷전으로 미뤄둔 지 오래다. 우리 아이들은 기름 솔도 모르고 숟가락 뒷면에 들기름, 참기름을 문혀 김에 기름을 먹이던 이야기도 모른 채 살아갈 것이다. 가끔은 그렇게 자란 아이들도 나이가 들면 옛날식 조리법으로 만든 음식을 찾게 될까 궁금해지곤 한다.

시현 씨는 나이가 들수록 옛날 방식의 전통조리법에 눈길이 간다. 강하지 않고, 화려하지 않고, 수수하고 담백한 맛을 내는 자연스러운 음식을 만나면 마음이 먼저 반갑다. 나이가 들수록 몸이 순한 음식을 찾게 되는 까닭이다.

시간을 햇볕에 말리다

도토리묵말랭이 무침



정인순

“우리 딸은 어릴 때 묵말랭이가 고기인줄 알고 먹었다. 아이고, 시상으나. 색깔은 똑 고기마냥 생겼지. 거무죽하고 비틀어져 있으니까. 아니 아무리 먹을 것이 없던 시간을 살았다고 묵말랭이를 고긴 줄 알고 먹었다는 말을 들으니까 맘이 많이 안 좋대. 우리덜 살았던 세상은 어찌 그리 가난하고 팍팍했단고.”

정인순 씨가 말하는 묵말랭이는 도토리묵을 썰어 말려서 보관했다가 양념장에 조리듯 무쳐내는 도토리묵말랭이 무침이다. 도토리묵 색이 워낙 쇠고기 색깔과 비슷한 데다가 양념장까지 스며들었으니 어린 딸 눈에는 먹음직한 고기로 보였을 수도 있겠다. 싶은 생각이 언뜻 들었다. 정인순 씨는 올해로 85세가 되었다. 그러니 젊은 시절로 거슬러 올라가려면 반세기를 접어야 하는 것이다. 그 시절과 지금이 다를 바 없는 것은 사람은 누구나 나이 들어간다는 것뿐이라고 말하는 정인순 씨의 눈앞에서 생전 푸르기만 할 것 같은 덕진 연못의 연잎이 맛장구를 치듯 출렁거린다.

정인순 씨는 장수에서 태어나고 자랐다. 형제들은 많았어도 집안이 먹고 살만해서 일제강점기에도 밥은 굶지 않았었다고 했다. 그런데도 친정아버지는 딸들의 교육에는 관심이 없어서 학교 문턱도 제대로 밟아보지 못했다고 했다.

“오죽이나 내가 학교에 가고 싶었으면 어린 동생을 포대기에 싸매고 학교에 가서 얼쩡거렸을까 싶으네. 우리 막내 여동생은 학교에 보내니까 손사가 칼 차고 돌아다니니까 무섭다고 가기 싫대. 그래 내가 대신 가겠다고 하니까 나는 동생들 건사하고 집안 심부름도 해야 해서 안 된대. 지금도 그걸 생각하면 내가 이날 이때까지 가깝눈에 편지 한 장 써보지도 못하고 산 세월이 억울하고 친정아버지가 미워죽을 판이야.”

그렇게 친정아버지 원망을 하고 자랐어도 아버지가 짝 지워 주는 사람과 두 말 않고 결혼을 했다. 연애는 언감생심, 얼굴 한 번 본 적이 없는 사람에게 시집 장가드는 일이 새삼스러울 게 없었던 시절이었다. 삼형제중 맏이었던 남편은 가진 것 없이 착하기만 한 사람이었다. 여자에게 기골이 장대하다는 말은 듣기 좋은 소리가 아니지만 정인순 씨는 그만큼 덩치가 큰 사람이었고 그에 비해 남편의 체구는 작은 편이었다. 그래도 남편의 뒤통이 하나를 믿고 어려운 살림을 살면서도 6남매를 낳고 함께 키웠다고 했다.

만들기
까다로운 만큼
입맛을 돋우는
도토리묵

정인순 씨는 없이 살던 세상이라 틈만 나면 먹을 것을 마련해 두는 것이 큰 일이었다고 했다. 아이들 입은 많고 먹을 게 턱없이 부족했던 터라 추수 후에 눈에 떨어진 벼이삭부터 고구마 줄기 걷고 난 자리에 떨어진 손가락만한 고구마까지 죄다 걷어 들였다.

추수가 끝날 무렵이면 나이를 불문하고 도토리를 चु는 사람들도 많아졌다. 살림을 나서 살던 동네 인근 아산에는 참나무들이 많았다. 너남 없이 부지런한 집들은 아이들 손까지 빌려 도토리를 주워 모았다가 절구통에 껍질째 뺏아서 물에 불려 싹을 우려내고 녹말을 가라앉혀 도토리묵을 썬어 먹었다. 얼마나 많이들 주워 모았는지 겨우내 도토리의 쓰고 떫은 맛을 우려내는 함치박이 실 줄을 몰랐다.

지금이야 방앗간에 가서 껍질을 타고 알맹이만 뺏아서 우려내는 작업을 하지만 정인순 씨가 집에서 하던 방식을 들어보면 절차가 여간 복잡한 게 아니었다.

“도토리묵 썰어 먹기가 어데 쉽나? 도토리를 껍질째 한나절 내 도구통(절구통)에 넣고 찼어서 그걸 잘구(자루)에 넣고 물에 담가 치대. 아주 여러 번 치대야 도토리가 물에 녹아내리지. 그런 다음 불그죽한 도토리물을 고운 망에다 걸러내. 그 걸러낸 물을 가만 두면 도토리 앙금(녹말)이 가라앉아. 웃물은 따라내 버리고 또 새 물을 부어 울궈내지. 그래야 가라앉은 앙금에서 떫고 애린 맛이 빠져서 좋은 도토리묵을 먹을 수 있는 거여. 웃물 버리고 앙금만 잘 말려서 곱게 가루내면 그게 진짜 도토리가루고. 앙금 말리기 전에 물 부어 끓여먹는 도토리묵도 맛있고 좋아.”



묵말랭이무침은 봄철 농번기에 막걸리 안주로 그만이다.

그런 과정을 거쳐 도토리묵을 썬면 솔으로 한 가득씩 되곤 했다. 도토리묵은 식은 후에 덩어리를 떼어 떨어뜨려도 자발 맞게 산산조각 나지 않아야 농도가 잘 맞게 썬어진 것이라고 했다.

아들아들 탕탕할 때 양념장을 찍어먹는 도토리묵은 겨울 별미였다. 하지만 아이들에게 더 인기 있었던 도토리묵은 솔바닥에 늘어붙은 묵누룽지였다. 많은 양을 썰다 보면 아무리 잘 저어도 바닥에 살짝 늘어붙는 부분이 생기기도 했다. 그러면 아이들은 주걱이나 손가락을 들고 솔바닥을 닦듯 긁어 먹으며 희희낙락했다. 도토리의 씹싸름한 맛과 묵의 부드러운 질감과 늘어붙으면서 쫄쫄해진 고소함이 뒤섞인 묵누룽지는 보기 좋게 너벅너벅 썰어 접시에 담아놓은 묵에 비할 바가 아니었다고 했다.

그렇게 넉넉히 썰어서 먹고 남은 도토리묵을 손가락만한 크기로 썰어 벌레 고득고득하게 말려두면 봄에 입맛 다실만한 음식이 궁할 때 요긴한 먹거리가 되어주었다. 특히나 보리 베기를 하거나 모심을 때 도토리묵말랭이를 무쳐 내가면 남녀노소를 가리지 않고 잘 먹는 반찬이었다. 특히나 남자들이 막걸리 입기심으로 몹시 좋아했다고.

“내가 지금까지도 이유를 잘 모르겠는데 가을에 말린 묵말랭이는 금도 안가고 물에 불리면 부서지지도 않고 좋거든. 근데 봄에 말린 묵말랭이는 물에 넣으면 부스스 부서지고 깨지고 그러대. 거, 이상하제? 봄별이 가을별보다 성질이 급해서 그런가? 내가 박사가 아니라서 까닭은 모르지만 그러더라고. 그래서 나는 주로 가을 겨울에 묵말랭이를 만들어 두었다가 여름까지 먹곤 했어.”

도토리묵말랭이를 하려면 일단 묵을 햇볕에 말리는 시간이 필요하다. 수분이 공기 중으로 빠져나가고 묵이 뻘뻘 마르는 동안 햇볕은 숨을 죽이고 묵말랭이 속으로 들어간다. 가을에 말린 묵말랭이에는 가을별이, 겨울에 말린 묵말랭이에는 겨울별이 들어있다. 우리가 말려두었던 묵말랭이를 꺼내 음식으로 만드는 순간 그 속에 잠자고 있던 시간들이 우르르 쏟아져 나오기 시작한다. 도토리가 여무는 동안 지나가는 봄과 여름, 그리고 가을과 겨울 햇살까지 음식 하나에도 수많은 계절이 숨어 있는 것이다.

도토리묵말랭이 무침 만드는 법

1. 도토리묵은 손가락 길이로 썰어서別に 말려둔다.
2. 도토리묵말랭이를 물에 담가 불렀다가 말랑해지면 끓는 물에 데쳐낸다.
3. 다시마 우린 물에 간장, 다진마늘, 대파, 물엿 등을 넣어 달임장을 만든다.
4. 들기름을 두른 팬에 데쳐낸 도토리묵말랭이를 볶다가 달임장을 넣어 뒤적여가며 약불에서 무쳐낸다.



지금은 정인순 씨 며느리가 도토리묵말랭이 무침을 곧잘 한다고 한다. 젊은 사람이 목말랭이도 여러 모양을 내서 만든다며 은근슬쩍 며느리 자랑을 끼워 넣는다. 며느리가 하는 목말랭이 무침은 간장 달임장에 무치는 것보다 요즘 많이 먹는 샐러드에 가깝다고 했다. 야채와 데쳐낸 목말랭이를 섞고 유자청을 넣은 소스를 뿌려내는데 그 상큼한 맛과 쫄깃하게 씹히는 맛이 젊은 사람의 입맛에 어울리는 것 같다고. 시절만 변하는 것이 아니라 먹는 음식도 변하기 마련이지라.

그 마음을 사랑이라 부르면 안 되나*

토란잎나물



양의숙

토란잎을 떠올리면 이 시가 먼저 생각난다. 싸라라락 감겨드는 보슬비, 잠깐 사이 후두디닥 지나가는 여우비, 맹렬하게 퍼붓는 작달비가 누그러지면 토란잎의 질푸른 출렁임들 뒤에 모난 구석이라고 하나도 없는 몸을 데굴데굴 굴리다가 도로록 굴러 떨어지던 물방울의 반짝임. 토란잎을 사랑한 물방울의 마음은 그렇게나 둥글어 어디에 상처 하나 주지 않고 흔적도 없이 사라져 간다. 평생 자식을 건사하고 공치사도 못 듣는 엄마처럼.

궁고는 물방울이란 말. 굳더더기 하나 없이 깔끔하면서도 절묘하게 맞아떨어지는 전라도 말이다. 궁글궁글 수없이 입안에서 굴리며 흥내 내어 본다. 점점 사라져가는 기억 속의 말을, 우리 엄마가 늘 쓰던 말을.

농사의 시작은 마당에서부터

해마다 봄이 되면 거북선 그림 아래로 남해화학이라는 고딕 활자가 선명하게 찍혔던 복합비료포대나 그보다 더 기름하고 단정한 편이었던 요소비료포대가 엄마의 손에 질질 끌려나와 마당에 부러졌다. 햇빛 가득한 마당에 느닷없이 쏟아져 나와 나뭇그리자던 동글동글한 토란. 그 투명한 포대 안에는 모래흙 속에 파묻혀 겨울을 난 알 토란이 눈곱재기 만한 싹을 달싹이며 발머리나 눈독 어디쯤에 파종되기만을 손꼽아 기다리고 있었다. 지금이야 신문지에 겹겹이 싸서 보관하면 그만이고 그도 아니면 시장에 나가서 종자로 쓸 토란을 사와 심으면 되지만, 삼십여 년 전 임실 촌구석에서 신문지는 흔한 물건이 아니었으므로 집집마다 땅을 파고 얼지 않게 묻어놓거나 우리 집처럼 광에 따로 보관하는 게 보통이었다.

시골집에서 마당이 가지는 의미는 남다르다. 한 해의 농사일을 시작하거나 마무리 할 때 농기구를 준비하고 갈무리 하는 곳도 마당이고 거뒀들인 곡식에서 쫄정이를 고르고 실한 알곡만 따로 쓸어 모으는 곳도 마당이다. 뿐이라. 부엌이 좁으면 마당가에 큼지막한 돌덩이나 벽돌로 임시 아궁이를 만들어 솥을 걸면 시래기를 삶거나 양이 많은 빨래를 삶아 찌든 땃물을 빼내기에도 맞출하였다. 마당을 가로질러 줄을 묶고 기다란 장대를 턱 받쳐놓으면 한겨울 숨겨볼도 거뜬히 보송하게 말려주는 곳도 마당이

*복효근의 시 〈토란잎에 궁고는 물방울같은〉 마지막 구절

었다. 마당이 넓은 집에서는 고물고물한 아이들이 삼삼오오 모여서 고무줄놀이, 구슬치기, 자치기에 땅따먹기까지 셀 수 없이 많은 놀이를 하는 놀이터가 되어주기도 했다. 마당은 집에 딸린 너른 터이기만 한 것이 아니라 아이를 키워내는 곳이고 살림을 일구는 공간인 것이다.

엄마는 흙담 아래 벌 좋은 마당가에서 토란을 손질하셨다. 묵은 덩이줄기에 송알송알 매달린 알토란을 똑똑 따내어 수분을 살짝 말렸다가 보관했던 토란들은 겨우내 살이 좀 마른 듯 했어도 하얀 새순을 하나씩 아기가빨처럼 물고 있었다. 그 토란들은 햇볕 아래서 한나절쯤 게으른 기지개를 펴다가 서당굴 벚꽃구름이 물살 피어날 즈음 담안(예전 집터들이 있던 자리에 밭을 일궜기 때문에 돌담이 자연스레 각기 주인이 다른 밭의 경계를 만들어서 담안이라는 별칭이 붙었다) 밭어귀에 파종이 되고는 했다.

토란은 비교적 물기가 많은 땅에 심어도 거의 실패가 없는 작물이다. 배수가 좋은 땅은 고추, 참깨, 각종 푸성귀들이 차지하고 토란은 배수가 잘 되지 않았던 밭귀영치나 밭둑의 경계를 따라 두둑을 만들고 조로록 줄을 잡아 심어도 되었다. 우리 집에서 토란은 고추나 참깨처럼 작물을 거둬들여 시장에 내다 팔기위해 심는 것이 아니었기에 넓은 땅을 필요로 하지 않았다. 식구대로 먹고 여유가 있으면 시골에 다녀온 친척들의 손에 한 봉지씩 들려주면 그만이었다. 다만 실한 토란을 얻으려면 거름을 많이 주거나 이듬해엔 장소를 바꿔 심어주어야 했다.

가끔 토란밭에 김매는 일은 언니나 내 몫이 되기도 했는데 토란대 밀동치를 중심으로 흙을 복돋아주고 뽑아서 시든 풀은 다시 토란대 밀동치에 깔아서 거름으로 쓰기도 했다.

토란은 여름내 쭉쭉 자라서 커다란 잎을 사람의 허리 위까지 밀어 올리곤 했다. 토란잎은 생김새도 크기도 연잎을 닮았다. 그 넓은 잎은 아이들의 노리개로 안성맞춤이기도 했다. 한여름 땀별을 피하기 위해서 어깨가 다 가려지도록 거꾸로 뒤집어쓰기에도 좋았고 느닷없이 내리는 빗방울에 머리꼭지 젖기 싫을 때 뒤집어쓰기에도 좋았다. 제일 큰 재미는 토란잎을 두 손에 받쳐 들고 물방울을 떨어뜨려서 데굴데굴 굴리며 가지고 노는 일이었다. 토란잎 위를 사방으로 구르며 방울지던 물의 흐름은 결코 흠어지는 법이 없이 배꼽으로 모였고 반짝였고 투명했고 하늘까지 담아내곤 했다.

꽤나 맵고 사나운 토란 손질하기

사방에 곡식들이 여물어가는 추석 무렵이면 대는 굵어질 대로 굵어지고 토란은 땅속에서 실하게 살을 불려 수확기에 접어든다. 토란은 버릴 데가 하나도 없는 작물이었다. 토란잎은 잎대로, 토란대는 대대로, 알은 알대로 모아서 갈무리 해두면 겨울이나 봄, 여름까지도 먹을거리가 되어 주었다. 대신 토란은 순한 먹을거리는 아니었다. 버릴 데가 없이 다 먹는 대신 그 속에 쥘쥘 독성이 만만치 않아서 까다로운 손질을 거쳐야만 먹을 수 있었다.

엄마는 고무다라이에 물을 반쯤 채우고 토란이 담긴 삼태기째 넣어 우드득우드득 소리나게 비벼 씻고는 했다. 삼태기는 짚으로 촘촘히 짠 것과 굵기가 고른 싸리나무를 칠이나 가는 새끼줄, 노끈 등으로 엮어서 만든 것이 있었는데 이때 사용하는 것은 싸리나무로 만든 삼태기여야 한다. 물속에서 건져올렸을 때 흙물과 찌꺼기들은 밑으로 빠지고 알맹이만 걸러내기 위함이다. 여린 푸성귀나 호박, 오이, 고추 같은 야채는 씻어서 소쿠리에 건져 물기를 빼지만 토란만큼은 조금 힘주어 비벼도 그릇이 축나지 않게 싸리나무삼태기에 넣어 씻는 게 제격이었다. 토란의 겉껍질이 삼태기의 울퉁불퉁한 살과 비벼지며 대충 벗겨져 나가면 나머지는 맑은 물에 담가 손가락으로 긁어서 보얀 속살이 나오게 손질하면 된다.

알토란이나 토란대 껍질을 벗길 때는 반드시 장갑을 꼈다. 멧모르고 맨손으로 토란을 손질하게 되면 손가락 사이사이마다 가려움과 함께 따끔따끔한 통증이 몰려와 다 큰 일을 할 수 없을 정도로 괴롭다. 특히나 알토란은 고무장갑이나 비닐장갑을 끼고 손가락으로 껍질을 긁어서 벗긴 다음 소금으로 문질러 씻어야 한다. 어릴 적에 엄마 흉내를 내느라고 맨손으로 토란을 물에 담가 벽벽 씻었다가 아주 혼쭐이 났던 적이 있다. 고무마와 토란을 같이 찌려고 서두르느라 장갑 끼는 걸 챙기지 못했던 것이다. 엄마는 시키지 않은 일을 했다고 치청구를 주면서도 소금물을 풀어 손을 담그게 하고 맑은 물에 헹구기를 여러 번 반복하게 하였다. 덕분에 그 뒤로 준비 없이 그냥 덩비는 성질은 좀 누그러진 것 같다.

토란은 꼭 찌먹으면 그 포근포근한 맛이 고무마나 감자에 뒤지지 않고 들깨를 갈아 넣어 토란들깨탕을 해먹거나 쇠고기를 넣어 토란국을 끓여먹기도 한다. 탕이나 국으로 해먹을 때는 식초를 떨어뜨린 물에 충분히 익혀서 독성을 빼야만 한다. 덜 익힌 토란을 넣어 끓이면 미끈거리기도 하고 토란의 아린 맛에 목구멍이 따끔거릴 수도 있다.

토란은 『동의보감(東醫寶鑑)』에서 '장과 위를 잘 통하게 하고 살과 피부를 든든하게 하며 중초(中焦)를 잘 통하게 하고 굳은 피를 헤치며 굳은 살을 없앤다. 일명 토지(土芝)라고 하며 어느 곳에나 다 난다. 날 것은 독이 있기 때문에 목이 알알하여 먹을 수 없다. 성질이 매끄럽다. 익히면 독이 없어지고 세계 보한다. 붕어와 같이 국을 끓

토란잎나물 먹어보셨어요?

여 먹으면 더 좋다.'고 기술 되어있는데 예나 지금이나 토란의 성질은 참 사납고 매웠던가 보다.

우리 집 식구들은 토란대나물 보다 토란잎나물을 좋아했다. 전주로 나와 살면서 여러 가지 건나물을 먹어보았지만 토란잎나물은 흔하지 않았다. 대개 많이 먹는 건나물은 고사리, 토란대, 취나물, 호박고지, 시래기 등속이었고 주위에서 토란잎나물을 해먹는다는 사람은 드물었다. 아무래도 직접 토란을 재배하는 사람들이 아닌지라 시중에서 쉽게 구할 수 있는 토란대나 토란 정도를 식재료로 이용하는 것이리라 짐작했다.

토란잎나물을 하려면 잘 말려둔 토란잎을 준비해야한다. 추석 무렵이면 차레상에 올리기 위해 토란을 캐기도 하는데 토란을 거두기 직전에 토란잎을 먼저 거두는 게 좋다. 쇠어서 뻣뻣한 토란잎을 피해 비교적 여리고 너무 크지 않은 토란잎을 골라 따면 된다. 엄마는 토란잎을 딸 때, 토란대에서 잎을 당강 자르지 않고 칼로 잎 바로 아래를 흡집 내어 아래로 꺾어 내렸다. 잎을 잡고 꺾어 내리면 토란대의 걸쭉질이 길게 벗겨져 나오는데 이 껍질을 이용해 줄에 엮어 매달아 말리면 일부러 실로 묶지 않아도 되어 좋았다.



토란잎 나물의 고소한 향이 은근하게 퍼지며 식욕을 자극한다.

바람이 잘 통하는 장독대 옆, 광 쪽으로 난 처마 그늘에서 토란잎은 시나브로 말라갔다. 빨랫줄에 걸쳐 햇볕에 바싹 말리고 싶어도 참아야 한다. 햇볕은 수분을 순식간에 거두어가 토란잎이 바스라지기 쉬웠다. 바스라져서 형태를 잃어버린 토란잎은 식재료로써 값어치가 없었다.

서늘한 그늘에서 잘 마른 토란잎도 갈무리 하는 시간은 따로 있었다. 아무 때나 한

가할 때 거뒀 쟁이는 게 능사가 아니었다. 친정 부모님은 이슬이 내려 눅눅해진 저녁이나 이슬이 깨이기 전 사방에 습기를 머금은 아침에 말린 토란잎을 갈무리 하셨다. 토란잎에 적당한 습기가 스며든 때를 골라 공기가 잘 통하는 자루나 망사주머니에 담아서 보관하는 것이다. 적당히 스며든 습기는 잘 말린 토란잎을 거두어 담을 때 바스라지는 것을 막아주어 쓰려고 꺼낼 때까지 모양에 변함이 없게 해주었던 것이다.

정성스레 갈무리 해놓은 토란잎을 때마다 거저 받아먹는다. 한꺼번에 많이 주면 벌레가 끼고 상할까봐 조금씩 여러 차례에 걸쳐 싸주신다. 설 명절 즈음이나 대보름을 앞에 두면 전화로 꼭 물어보신다.

“달리 그려장애. 고사리랑 토란대는 있나? 토란잎은 다 해서 먹었고? 어쨌, 니가 올 새 없으면 이참에 전주 갈 때 좀 싸가지고 갈꼬냐?”

이렇게 받은 토란잎은 찬물에 잠깐 담가서 불려놓았다가 물이 팔팔 끓을 때 집간장이나 된장을 한 숟가락 풀어넣고 살짝 삶아낸다. 집간장이나 된장이 가진 염분과 향이 토란잎에 묻은 잡냄새와 아린 맛을 풀어헤치는 역할을 충실히 해낸다. 그리고 나면 여타의 다른 건나물과 다를 바 없이 맑은 물에 담가두었다가 건져내는데 붉은 물이 다 우러나고 말짱해질 때까지 여러 번 물갈이를 하면서 반복한다. 그러는 동안에 토란잎에 남아있던 아린 맛은 사라지고 마른 풀잎에서 번지는 것처럼 은근한 향이 부드러워진 잎을 감싼다.

토란잎은 물기를 너무 꼭 짜내지 말고 들기름을 넉넉히 둘러서 볶는다. 들기름은 볶음들깨로 짠 것보다는 생들깨로 짠 것이 볶는 데는 한 수 위다. 토란잎을 볶다가 보들보들 퍼지는 느낌이 날 때 다진 마늘을 넣고 집간장으로 간을 해서 낸다. 처음부터 간을 해서 볶으면 잎이 질겨져 맛이 떨어진다. 친정엄마는 조미료를 살짝 넣기도 하는데 조미료 대신 다시마 우려낸 물을 섞어서 자작자작 조리듯이 볶아낸 다음 간을 하면 좋다. 그런데 참 이상하게도 음식은 손맛이라더니 엄마가 해 주신 토란잎나물이 항상 더맛이 있었다.



같은 음식을 먹으며 닦아가는 식구

우리 집은 딸들이 많다. 명절이면 일찌감치 이들은 처가에 보내고 친정에 온 딸들을 위해 첫 밥상은 엄마가 손수 차려주셨다. 엄마가 차려주신 밥상엔 항상 토란대, 고사리, 토란잎나물들이 우묵한 접시 위에 한가득 올라온다. 딸들은 자라며 늘 먹어왔던 나물들을 까맣게 잊고 지내다가 엄마 곁에 와서야 비로소 푸지게 얻어먹곤 했다. 결혼하고 몇 년이 지나도록 남편은 먹어보지 않았던 생소한 토란잎나물에는 젓가락도 대지 않았었다. 그러거나 말거나 나는 손가락 가득 하얀 쌀밥을 떠서 그 위에 토란잎나물을 척 걸쳐서 볼이 미어지도록 밀어 넣고 밥알 사이로 스미는 토란잎의 향기와 간장의 짭조름함을 만끽하곤 했다. 빈 접시 위에 토란잎나물을 넓게 펼쳐놓고 밥과 다른 반찬을 한데 올려 토란잎쌈을 싸먹어도 좋았다. 지나간 여름의 띄어벌이, 지나간 소낙비가, 가을밤의 이슬이 그리고 엄마의 끝없는 궁그는 사랑이 토란잎에 스며들어 내 몸을 향기롭게 하였다.

지금은 엄마가 차려주신 밥상에서 뿐만 아니라 우리 집 식탁 위에도 가끔 오르곤 반찬이 되었다. 한참 사춘기인 아이들은 여전히 거무튀튀하지만 한 건나물에는 그닥 관심이 없지만 제법 익숙하게 토란잎나물에 젓가락질을 하는 남편을 보면 시간이 흘러가며 참 많이 닦아가는 것을 느낀다.

건나물(묵은 나물)은 '제철나물'에 반하는 음식이지만 빛이 바래서도 한 시절을 품고 있는 사진처럼 지나간 시간을 소환하는 힘을 가졌다. 그때그때 채소와 나물들을 말려서 저장해두었다가 제철이 아닌 시기에 열량을 보충하고 입맛을 돋우는 건나물은 지나간 계절의 맛과 향을 밥상 위에 고스란히 펼쳐 보인다. 한겨울에 먹는 건나물에는 봄의 생기와 여름의 땀별, 가을의 서늘한 바람이 고대로 묻어있기 때문이다.

또한 예전에는 명절이나 제사상에 올리기 위한 세시음식의 특성이 강했는데 요즘엔 인스턴트나 고열량 식품들과 비교해 건강식으로 각광을 받아서 시기를 가리지 않고 한층 식탁과 가까워지고 있는 것은 환영할 만하다.

풍요로운 먹거리에 길들여진 우리 아이들이 십년 후나 이십년 후쯤이라도 소박하고 투박한, 외할머니를 닮은 나물들을 좋아하게 되었으면 한다. 이 나물들에 스민 정성을 이해하게 될 날이 꼭 왔으면 좋겠다.

사라진 갯벌의 기억과 함께

바지락죽



신유림

“어, <뚝방각하>라고 TV 드라마가 있었어. 연규진이란 신신애가 부부로 나왔는데, 거잖아, 신신애가 사시 연기를 참 잘했는데. 기억 안나? 그 드라마가 서해안 개발 사업을 모티브로 만든 드라마였잖아. 아무래도 배경이 바다를 끼고 있는 장소다 보니 거기서 먹는 음식으로 바지락죽이 나왔어. 또 제작진들이 부안에 촬영 내려왔다가 바지락죽 먹어보고 맛있다고 하면서 전국적으로 유명세를 타기도 했고.”

예나 지금이나 방송매체의 위력은 실로 대단하다. 그녀의 이야기를 확인해 보느라고 <뚝방각하>를 검색해봤더니 1990년에 방영된 MBC미니시리즈다. '뚝방각하'는 아무데나 나대며 잘난 척하고 거들먹거리는 못된 행동거지를 가진 사람을 이르는 전라도 말이다. 좁은 시골 바닥에 붙어 닦긴 개발광풍에 올라타서 같잖은 권력을 휘두르고 거들먹대는 주인공을 통해 세태를 풍자한 드라마였다. 당시 드라마의 시청률이 꽤나 좋아서 배경이 된 부안 일대의 음식이 덩달아 사람들의 주목을 받게 되었다. 부안을 찾아든 외지인들에게 바다내음을 고스란히 머금은 바지락죽은 분명 별미였을 테고 여행의 고단함까지 녹여주었을 것이다. 입소문이 퍼지면서 바지락죽 음식점은 더 성황을 이루었고 여행을 마치고 집으로 돌아간 그들의 밥상 위에서도 한 번쯤은 뜨거운 김을 울리며 한 끼를 채웠을 것이다.

부안은 산과 들과 바다를 다 아우르는 곳이다. 내륙 쪽으로 김제의 너른 들판과 어캐를 두르고 정읍, 고창과는 산맥을 같이 쓰며 변산반도는 서해바다로 뛰어들 듯이 불쑥 뚝뚝이를 내밀고 있는 형세다. 동북쪽으로 동진강 물길을 따라 하구에 이르면 김제만경들판이 서해바다와 만나고 서남쪽의 변산반도에는 비경을 품은 산지락들이 해안가에 즐비하다. 갯벌이 길게 이어지는 해안선, 해수욕을 즐길 수 있는 바닷가, 채석강의 거대한 층암절벽과 달짝지근한 천일염의 생산기지인 곰소만이 있는 곳도 바로 부안이다. 그래서 산과 들과 바다를 모두 아우르는 덕에 물자가 풍부하고 볼거리도 많고 인심까지 후한 살기 좋은 고장이었다고 그녀의 자랑은 끝이 없었다.

그녀의 고향은 부안을 서외리다. 서외리는 너댓 집 건너 한 집은 신씨가 살던 신씨

집성촌이었다. 본관은 영월이지만 흔히 부안 신씨라고 불리울 만큼 바닥 좁은 부안에서는 신씨 세가 꽤나 높았던 모양이다.

초등학교 선생님이셨던 아버지는 미남자인데다 성격까지 무척이나 호방해서 놀기 좋아하는 한량 같으셨다고 했다. 선생님이 아니었으면 만날 놀러만 다니셨을 지도 모른다면 흥을 보던 그녀였지만, 내심 잘생긴 아버지를 따라 나들이를 할 때면 절로 흥이 나더라고 했다.

반면에 어머니는 미싱자수를 가르치다가 양품점을 차리실 만큼 생활력이 강하고 대찬 분이셨다. 한량 같은 아버지 덕분에 손끝에 일감이 떨어지지 않았던 어머니였다. 그래도 음식이면 음식, 옷이면 옷, 손으로 하는 건 뭐든 잘 하셨던 어머니는 고명 딸이었던 그녀에게 시시때때로 주름 가득한 원피스를 곱게 지어 입히는 일을 거른 적이 없었다.

“그러면 뭐해. 맨날 바깥에서 땀구다가 들어오면 치마는 우글우글하고 빨간 구두는 며칠 못가 밑창이 떨어졌는데. 그렇게 운동화면 되는데 빨간 구두는 왜 그리 신기셨는지 몰라, 우리 엄마는. 아침마다 씻기고 단정하게 머리 빗겨 내놓았는데 해떨어질 때 돌아오는 건 딴 사람이었다잖아. 오빠랑 남동생은 정말 이쁘게 키웠는데 딸은 맘대로 키우지 못했다고 지금도 그러서. 아마 동네서 제일 새까맣게 타서 돌아다니게 나왔을 걸.”

그 시절 기억을 더듬는 그녀가 호탕하게 웃었다. 외양만으로는 짐작이 되지 않을 만큼 그녀는 선이 고운 얼굴에 웃을 때마다 깊어지는 나뭇한 눈매를 지녔다. 사철을 바깥으로만 쏘다녀서 선머슴 같았다는데 어디에 그런 괄괄함이 숨어있었을까 싶다.



그녀의 바지락죽에는 어린시절 갯벌의 추억이 고스란히 녹아 있다.

어린 시절이 담긴 해창갯벌과 새만금과 바지락

“내가 찌간했을 때는 동네 언니 오빠들 따라서 바닷가에 나갔었지. 걷기도 하고 오빠들이 태워주는 자전거를 얻어 타기도 하고. 부안읍에서부터 나갔으니까 아침 먹고 나서면 바닷가에 도착할 때쯤이면 해가 머리꼭대기에 오더라고. 여름철 되면 부안읍에서 장사를 하던 친구네가 해수욕장 근처에서 장사를 했는데 놀다 지치면 거기서 시원한 얼음도 얻어먹고 수박도 쪼개먹고 그랬어. 한참을 놀다가 집에 오면 하루해가 골뎀 넘어갈 수밖에 없었지. 해수욕하고 싶으면 변산 해수욕장에 가고 조개 캐고 싶으면 해창갯벌로 나갔어. 힘든 게 어딨어? 그맘때는 다 노는 게 그런 거였는데.”

그녀가 조개를 캐러 다녔던 해창갯벌은 새만금 방조제의 부안 쪽 시작점이 되었다. 20년 전까지만 해도 썰물 때면 끝이 보이지 않을 정도로 드러나던 갯벌이 지금은 황량한 벌판으로 변해버렸다. 부안의 해안선을 따라가다 보면 장승과 솟대들이 바다를 향해 서있는 잡초 무성한 벌판을 만나게 된다. 생명과 평화의 염원을 담아 세운 상징들이 세월의 풍화를 견디느라 낡고 빛이 바랜 채로 먼 바다를 바라보며 늙어가고 있는 바로 그곳이다.

해창갯벌에 지천으로 깔려있던 것이 바로 바지락이었다. 그녀가 어릴 적만 해도 바지락과 함께 싸알이 작은 굴도 채취가 되었다는데 남해안에서 나는 커디란 굴과 비교하여 부안굴이라고 하였었다. 부안굴은 껍데기를 까고 나면 겨우 엄지손가락 한 마디만한 속살이 나오는데 그 맛이 아주 일품이었다고 한다. 그러나 안타깝게도 새만금 물막이 사업 이후로는 그 생태계가 오염 되거나 파괴되어 찾아보기 힘들다고 하였다.

썰물 때 드러난 해창갯벌에 들어서면 고운 개흙이 발가락 사이로 빠져나가면서 발바닥을 간질였다. 호미로 뽕을 긁으면 더글더글 문혀있던 바지락이 호미 끝에 달려 나왔고 캐고 돌아서면 그 자리를 다른 바지락이 여물어가며 채웠다. 해안가 사람들 뿐만 아니라 그녀 같은 조무래기 아이들, 놀러왔다가 호기심으로 갯벌에 들어선 관광객들까지 뒤섞여도 해창갯벌은 넓고 넓어서 그 소란을 넉넉히 품어주곤 하였다.

바지락은 껍데기 꼭지에서 시작한 무늬가 부챗살처럼 퍼지며 내려오기도 하고 검붉은 색이나 황갈색이 가로질러 띠를 만들기도 하며 서로 어긋쳐있는데 기만 그 무늬를 들여다보노라면 갯벌에 밀고 나는 바다물결을 닮았더라고 했다. 바지락은 뽕 속에 몸을 파묻은 채로 밀물과 썰물이 뒤치는 소리만 듣고도 그 무늬를 제 몸에 새겼던 것이다.

연탄아궁이 위에서 몽근하게 쭈어지던 바지락죽

“해감 시킬 때 바지락이 뿔 속에 살잖아. 그러니까 소금물을 풀어 담가두는데 뿔 속처럼 어둡게 놓아두면 더 잘 토해내. 검은 봉지 같은 걸 씌워두면 좋아.”

대부분 바지락을 소량으로 구입하게 되는데 봉지바지락은 바닷물에 담겨있어서 해감이 비교적 수월하지만 시장에서 빨간 대야에 수북하게 부어놓고 파는 바지락을 덜어서 샅을 때는 반드시 해감을 해야만 한다. 해감을 한다고 했는데도 가끔 조갯살에 섞인 모래나 개흙이 지근지근 씹히면 그만 들었던 손가락을 놓고 싶어진다. 얼른 그녀의 꿀팁을 머릿속에 저장해 둔다.

“일단 바지락을 삶아야 돼. 물론 해감이 된 걸로 깨끗이 씻어서 끓는 물에 삶아내는데 너무 오래 삶으면 절대 안 돼. 질겨지니까. 바지락이 입을 딱딱 벌리기 시작하면 된 거야. 너무 흥덩한 물에 삶으면 국물 맛이 심심해지니까 물은 너무 많이 잡지 말고.”

그녀의 조근조근한 설명이 따라 붙는다. 바지락 삶는 물을 조금 잡는 데는 그만한 이유가 있다. 바지락죽을 끓일 때 바지락은 삶아낸 뒤 살만 발라내고 그 물은 고운 면보나 체에 걸러서 죽을 끓이는 육수로 사용한다. 바지락이 토해내는 염분이 육수에 우러나면서 간이 배이기 때문에 물이 너무 많으면 육수 맛이 심심해져 자연스러운 풍미가 모자라게 된다.

충분히 불린 쌀은 참기름을 둘러 쌀알에 반투명한 윤기가 돌도록 볶다가 바지락 육수를 붓고 쌀알이 몸체를 불리며 퍼질 때까지 바닥에 눌러붙지 않도록 저어가며 끓인다. 죽을 끓일 때가장 힘든 고비가 이때가 아닐까 한다. 잠시잠깐 한눈을 팔면 성급하게 푸르르 끓어 넘치거나 바닥에 눌러붙어서 낭패를 보기 때문이다. 게다가 끓여본 사람은 알겠지만 흰죽만 끓일래도 부글대는 것을 달래가며 해야 하는데 바지락 삶은 물까지 더했으니 그 기세가 얼마나 급할지 짐작이 갈 것이다. 끓기 시작하면 반드시 불땀을 약하게 줄이고 느긋하게 기다리며 저어주어야 온순한 죽이 만들어 진다.

죽은 대개 병치레 후에 속을 보하기 위해 먹었던 음식이라 먹은 사람의 쾌유를 빌며 정성을 다했던 만큼 한순간도 소홀이 할 수 없는 어려움이 있다. 음식은 정성이 반이었는데, 죽만큼은 정성이 반 이상인 듯.

쌀알에 바지락 내음이 매끄럽게 섞여 보드랍게 퍼지면 잘게 썬 애호박과 쫄쫄 썬 파, 다진 마늘과 함께 건져두었던 바지락살을 웃기로 얹어 한소금 더 끓여내어 소금으로 간을 한다. 바지락살은 오래 끓일수록 질겨지기 때문에 반드시 마지막에 넣어야 한다. 그래서 미리 삶아서 살을 발라내는 수고를 마다않는 것이다.

요즘은 생조갯살이나 삶은 조갯살을 기름에 볶거나 혹은 잘게 다져서 사용하는 프랜차이즈 죽집들이 성황이지만 그녀의 집에서 온전한 모양의 바지락살을 풍성하게 올렸었다. 일반적으로 죽은 간장으로 간을 하였지만 바지락죽 만큼은 곰소에서 나던 천일염으로 간을 맞추었다고 했다.

바지락죽 만드는 법

1. 바지락은 해감을 시켜서 삶아낸 뒤 살을 따로 발라내고 육수는 맑게 걸러둔다.
2. 냄비에 참기름을 두르고 불린 쌀을 넣어 볶다가 쌀알에 윤기가 돌면 육수를 부어 쌀알이 퍼질 때까지 천천히 저어가며 약불로 끓인다.
3. 죽이 쭈어지면 발라낸 바지락살을 넣어 살짝 더 끓였다가 소금으로 간하여 낸다.
기호에 따라 호박이나 당근, 양파, 부추 등을 넣어도 좋다.



내륙에서는 바지락이 귀한 대접을 받는 식재료였으나 그녀가 살던 부안에서는 찬 바람이 일고 나면 먹기 시작해 더운 바람이 나기 전까지 먹는 익숙한 식재료였다. 그러다 보니 일부러 가르침을 받지 않았어도 일상의 눈으로 보고 듣는 게 배움이 되어 바지락 조리방법 정도는 저절로 터득이 되더라고 했다. 바지락죽은 만들기 어려운 음식은 아니어도 일상식으로 흔하게 먹는 음식 또한 아니었다고 한다. 감기 끝이나 누군가 아프거나 혹은 어쩌다 별미음식으로 먹었던 기억이 대부분인데, 요즘도 날씨가 쌀쌀해지면 어머니가 연탄불 위에 올려놓은 냄비 안에서 뜨거운 김을 푹푹 터뜨리며 구수하게 쭈어지던 바지락죽이 문득 생각난다.

지금은 외식문화가 워낙 번성하다 보니 별미로 여겼던 죽들이 프랜차이즈 간판 아래 메뉴로 모여 팔리고 있다. 집 앞 골목마다 생겨난 죽집에 가서 사먹거나 포장배달이 가능해져서 여간해서 직접 죽을 끓이는 사람도 드물어져 간다. 그러니 집집마다 내림해왔던 손맛은 계량된 음식점의 죽맛에 밀려 점차 설자리를 잃어갈 수밖에 없을 것이다.

그녀가 친정어머니의 손맛을 물려받았더라면 기가 막히게 음식을 잘했을 텐데 정작 본인은 음식 솜씨가 별로라고 아쉬워했다. 그녀는 겨우 흥내만 내는 정도이고 오히려 오빠와 남동생이 손맛을 물려받았는지 음식솜씨가 좋아 울케들이 덕을 보고 있다고 웃는다.

봄꽃들이 앞다투어 피던 봄날에 듣는 그녀의 바지락죽 이야기는 이제는 다시 볼 수 없는 것별과 지나간 어린 시절을 녹진하게 보듬고 있었다.

