



박소윤

굴생떡국

2014년 10월, 전주 웨딩거리 끝자락에 인형가게 <넠마미야>가 문을 열었다. 후덕하게 생긴 가게 주인 아주머니가 부지런히 손을 놀리며 인형 만들기에 분주하다. 이른을 위한 동화처럼 어른들을 위한 수제 인형을 만드는 공작소. '인형 만들기는 종합예술이다'라는 특별한 철학을 고수하는 <넠마미야> 대표 박소윤 씨는 손으로 하는 모든 작업에는 타고난 재능이 있는 듯했다. 그럼도 똑딱하던 멋진 한 컷이 탄생하고 빠느질 몇 달 하던 정다운 인형이 눈앞에 나타난다. 박 씨는 말수는 적지만 다정다감한 남편과 세상에 임마가 가장 예쁘다고 생각하는 33 아들과 같이 산다. 요리에도 일가견이 있는 박 씨는 먹어도 살찌지 않는 남편의 건강을 위해 늘 아침밥을 챙겨 보내는 부지런한 주부이다. 이런 박 씨에게 즐겨 먹는 명절음식이 있으니 바로 굴생떡국.

유난히 굴떡국을 좋아하시는 진정아버지 덕분에 박씨와 남동생들은 굴의 매력에 입혀 눈을 뗄 수 없다. 다른 떡국을 상상할 수 없을 만큼 굴떡국의 맛은 바다에서 갓 건져 올려 옥집이 뿜뿜하고 깨들있을 때 입 한 가득 퍼지는 굴 특유의 바다풍음이 실려 있다. 쫄깃하고 부드러운 생떡국에 통통하게 삶아 오른 굴 한 움큼 넣은 떡국 한 그릇을 비웠을 때는 보양식이 따로 없다. 굴떡국의 부재료는 늘 붙어다니는 "임금님께 진상한" 버드 그 굴떡국이 되지 않은가. 요리를 그다지 좋아하지 않았던 진정아버지나 아버지의 과한 굴떡국 사랑에 이 요리만큼은 잘하셨다.

창주에서 전주로 시집을 온 박 씨는 첫 명절을 맞이했다. 우연한 기회에 굴떡국을 시부 모님께 대접하였는데 시아버지가 자신이 끓여준 굴떡국에 톡 빠지셨다. 그 이후 막내 며느리인 자신이 설날 떡국 담당이 되었다고.

그녀의 굴생떡국은 동영에서 왔다

박 씨는 삼년 전쯤 한국의 나폴리라는 애칭으로 유명한 동영으로 여행을 떠났다. 12월에 동영은 이더를 가든지 굴 친지였다. 어느 식당에서도 굴무침, 굴전, 굴김치, 굴밥 그리고 굴떡국이 나왔다. 모시고 간 진정아버지를 위해 굴떡국 좋아하는 짐을 찾았다. 바다에서 막 건져낸 굴을 넣고 끓인 떡국은 어떤 것에도 비교할 수 없을 만큼 맛있었다. 게다가 그 짐은 특이하게도 굴생떡국이 나왔다.

떡국이면 떡국이지 웬 생떡국이냐고 반문하는 이도 있을 듯. 보통은 가래떡을 적당한 굵으로 어슷썰기한 떡을 넣고 끓이는 것이 통상 떡국이다. 이에 비해 생떡국은 생떡을 장국에 넣어 끓이는 날떡국이다. 박 씨는 맛이 부드럽고 굴과 잘 어울리는 생떡비빔을 주인에게 비빔을 전수받았다. 생소하지만 한 번 해볼만한 떡국이어서 요리법을 물었다. 그리고 이제는 스스로 끓여 먹는다.



<굴생떡국 끓이기>

1. 밥솥기구에 뜨거운 물을 부어 익반죽한 떡이러를 동글동글하게 놓는다.
2. 냉탕고에 넣고 1시간 정도 숙성시킨다.
3. 숙성된 반죽을 꺼내 동그랗게 얹어 떡을 준비한다.
4. 물이 끓기 시작하면 냄비에 떡을 조심스럽게 넣는다.
5. 끓어 익은 떡이 물 위로 올라오면 이 때 손잡힌 굴을 냄비에 넣는다.
6. 흰소금 끓여 오르면 다진 파, 다진 마늘을 약간 넣고 적당한 국간장으로 간을 해 그릇에 담아낸다.

동영여행을 다녀온 다음 해부터 매년 굴이 제철인 11월이 다가오면 그 굴생떡국 식당에서 몇 킬로씩 주문해 시켜, 친정 그리고 지인들과 나누며 겨우내 굴요리 원국을 만끽한다. 많은 굴요리 중에서 빠지지 않고 밥상에 올라오는 건 역시 굴생떡국이다. 집에 있는

할거리를 이용해 만들 수 있는 떡국이 또 있다. 개성사람들이 즐겨먹은 조랭이 떡국. 고려의 어인들이 이성을 위해 만들어 만들게 된 떡이라는 일화도 있지만 인제부대가 누에고치 모양을 한 조랭이 떡은 한 해가 술술 잘 풀리라는 의미로 만들어 먹는다.

조랭이떡으로 하는 요리

먼저 냄비에 물을 끓이다가 물에 적신 면 보자기에 쌀가루를 넣어 15~20분간 쪄다. 불을 끈 후 두평을 덮은 채 5분 정도 뜸을 들이면 설기떡이 완성된다. 찌낸 설기떡을 손으로 치대거나 반죽기에 넣고 5~10분간 작동하여 쫄쫄쫄쫄한 상태로 만든다. 조랭이떡은 가래떡보다 조금 더 가늘게 밀어 막대 모양을 만들고, 가운데를 젓가락으로 찢어 살살 굴러주면 완성된다. 요즘은 떡에 설탕바람이 붙어서 블루베리즙, 당근즙, 치자의 예쁜 색을 들인 조랭이떡이 귀엽게 변신하며 가족이나 양공맞은 눈사발모양으로 유혹한다. 조랭이 떡은 만들기가 쉬워 박 씨는 지금 33인 아들과 심심할 때마다 놀며 만든다.



어른내미와 같이 만든 조랭이떡은 떡국도 좋지만 떡볶이로도 그만이다. 아들 아에서는 대문 떡볶이보다 달콤한조랭이떡 떡볶이를 자주 해왔었다.

그런 의동아들이 이젠 다 커서 박 씨의 손길이 더 이상은 필요 없는 나이가 되었다. 박 씨는 지레짐에도 민둥지 중후군에 빠지지 않고 자신의 취미생활을 직업화했다. 인형만들기는 작업 특성상 만지가 많이 날린다. 집안은 민지와 실밥 부설이로 지저분해졌다. 그래서 가게를 내야겠다는 결심은 큰일(?)을 치르고 나서야 실행에 옮겨졌다. 어느 날 박 씨는 어느 때 저편 쇼파에서 인형을 만들고 있었다. 최근에 들어는 남편이 박씨 옆 쇼파에 앉았는데 동시에 남편이 외마디 소리와 함께 위로 뛰어 올랐다. 바늘이 남편의 엉덩이에 그대로 꽂혔다. 임마지 않아 박씨는 인형과 함께 웨딩거리로 나오게 됐다.

취미로 열심히 자신이 좋아하는 인형을 만들고 있으니까 한 명씩 한 명씩 인형을 배우려가게 문을 열고 들어왔다. 사람들은 시간가는 줄 모르고 달소를 나누면서 자신의 분신을 만들어갔다. 인형작업을 하면서 새롭게 발견한 사실은 사람들은 자기를 닮은 인형을 좋아하거나 자신의 딸, 아들과 닮은 인형을 좋아하고 만들고 싶어 한다는 거다. 박 씨의 공작소는 심대도 이상해도 아닌 주로 사십대가 훌쩍 넘은 나이 들만큼 돈 여성들이 찾아온다. 박 씨에게 인형작업은 '힐링하는 작업'이다. 인형을 만들면서 고독을 차유하고 자신을 사랑하는 마음을 키워간다고 그래서 자신은 '정신과 의사이다'는 취미를 던진다. 자신이 만든 인형을 정성껏 보태기에 안고 가는 60대 할머니, 빈 동지를 외롭게 지켜야할 50대 주부에게 인형을 만들면서 행복해지는 법을 가르치는 자신이야말로 의사가 아니냐는 말이다.

설에는 동그랗게 썬 떡국을 주로 먹는다. 동그란 모양은 태양처럼 태양의 기운을 받고 동전처럼 부자되라는 소망을 담는다. 또 옛날 화폐인 일전 모양과 같아서 '부자 되세요'라는 소망도 담는다. 매년 설을 맞으면 박 씨도 동그랗게 썬 생떡을 넣은 굴떡국을 가족과 나누며 변할일이 새해소원을 빌 것이다. 그 소원 속에는 인형공작소를 찾은 사람들과 인형을 만들면서 서로의 마음을 어루만지며 모두 행복해져가는 바람도 들어있겠다.